



سے پتھری کو حل کر کے نکال دیتی ہے، ہر قسم کے زہروں کے اثرات سے بچاتی ہے، حلق کی سوزش، سینے کے بوجھ، پھیپھڑوں کی سوجن میں مفید ہے، جگر اور تلی کو صاف کرتی ہے، باغی میں جمع ہونے دیتی۔ انجیر کو بادام، اخروٹ اور نارمل کے ساتھ ملا کر کھایا جائے تو خطرناک زہروں سے محفوظ رکھتی ہے۔

انجیر کو نہار منہ کھانا بے حد فائدہ مند ہے۔ یہ

آنتوں کے بند کھلتی ہے، پیٹ کی اکثر بیماریوں میں فائدہ دیتی ہے۔ پرانی باغی کھانسی، پرانے بغض، دمہ اور رنگ نکھارنے کے لیے مفید ہے۔ پرانے بغض کو دور کرنے کے لیے پانچ دانے کھانے چاہئیں جب کہ موٹاپا کم کرنے کے لیے تین دانے ہی کافی ہیں۔ چیچک کے علاج میں بھی یہ فائدہ دیتی ہے۔ بواسیر کو منافی ہے اور گردوں کے نکل کو درست کرتی ہے۔

جدید مشاہدات

جدید تحقیق سے یہ بات ثابت ہوئی ہے کہ انجیر ایک مکمل غذائیت لیے ہوئے اور بہترین پھل ہے۔ اس کے استعمال سے بے شمار بیماریاں جڑ سے قلم ہو جاتی ہیں۔ یہ بھوک لگانے والی سکون آور، جسم کو ٹھنڈک پہنچانے والی ہے۔ انجیر کے دودھ میں غذا کو ہضم کرنے والے جوہر Papaine کی مانند ہوتے ہیں۔ یہ غذا میں موجود نشاستہ و نمکوں میں ہضم کر دیتے ہیں۔

تازہ انجیروں کو رات شبہم میں رکھ کر کسی مٹھاس اور باداموں کے ساتھ اگر نہار منہ کھایا جائے تو یہ منہ کے زخموں، زبان کی جلن اور جسم کی حدت کو ہندوہ دن میں ٹھیک کر دیتی ہے۔ خشک انجیر کو توڑے پر جلا کر اس کی رائی کا منجن بنا لیا جائے اور اس سے دانت صاف کیے جائیں تو دانتوں کا میل اتر جاتا ہے اور سوزھوں کی سوزش میں بھی کمی واقع ہوتی ہے۔



انجیر

انجیر بنیادی طور پر مشرق وسطیٰ اور ایشیائے کوچک کا پھل ہے، یہ اب ہندوستان اور پاکستان میں بھی پایا جاتا ہے مگر مسلمانوں کی آمد سے قبل اس کا سراغ نہیں ملتا۔ یہ زیادہ تر ترکی، اطالیہ، اسپین، پرتگال، ایران، فلسطین، شام اور لبنان میں پایا جاتا ہے۔ پاکستان میں چترال اور ہنزہ کے علاقے اس کا وطن ہیں۔

پھلوں میں یہ سب سے نازک پھل ہے، بکنے کے بعد خود بخود بیڑے گر جاتا ہے اور اگلے دن کے لیے محفوظ نہیں کیا جاسکتا، البتہ اسے خشک کر کے زیادہ عرصے تک قابل استعمال بنایا جاسکتا ہے۔ انجیر کے درخت کی چھال، پتے اور دودھ ادویہ میں استعمال ہوتے ہیں، اس کی دوا ہم قسمیں دستیاب ہیں۔ ایک وہ جسے لوگ باقاعدہ کاشت کرتے ہیں بستانی کہلاتی ہے، دوسرے خود رو جنگلی کہلاتی ہے۔ جنگلی حجم میں چھوٹی اور ذائقہ میں لذیذ نہیں ہوتی جب کہ بستانی کاشت کاروں کے مختلف تجربات کے باعث ذائقے دار ہوتی ہے۔

فوائد

اس کی بہترین قسم سفید ہے۔ یہ گردہ اور مثانہ

انجیر اور بوا سیر

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے انجیر کے فوائد کے سلسلے میں دو اہم ارشادات فرمائے ہیں۔

۱۔ یہ بوا سیر کو ختم کر دیتی ہے۔

۲۔ جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔

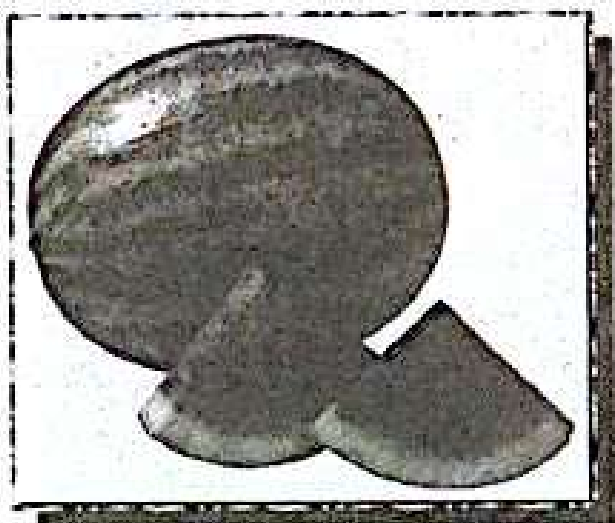
جن لوگوں کو بوا سیر کی تکلیف ہو، اُن کو صبح نہار منہ شہد کے شربت کے ساتھ پانچ سے چھ دانے خشک

انجیر استعمال کرنی چاہیے اور جنہیں تکلیف کم اور بد ہضمی زیادہ ہو، اُن کو ہر کھانے سے آدھا گھنٹہ پہلے انجیر کھانے سے فائدہ حاصل ہوگا۔

تربوز

تربوز دنیا کے اکثر گرم ملکوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ مشرق وسطیٰ کے ہر ملک میں پایا جاتا ہے، ہندوستان میں بھی عام ملتا ہے۔ امریکی ریاست کیلی فورنیا کا تربوز اپنی سرفخی اور صلاحیت میں مشہور ہے۔ کہتے ہیں کہ دریائے علاقوں کا تربوز زیادہ میٹھا ہوتا ہے۔ دنیا میں اس وقت پاکستان کے ضلع سکھر کے علاقے گڑھی یاسین کے تربوز ذائقہ اور حجم میں بہترین مانے جاتے ہیں۔

بنیادی طور پر یہ افریقہ کا پھل ہے جو سیاحوں کی



بدولت پوری دنیا میں مقبول ہو گیا۔ آج کل پاکستان میں چین کے درآمدی بیج سے چھوٹے حجم کے ایسے تربوز کثرت سے پیدا ہو رہے ہیں جو لذیذ بھی ہیں۔ پھل دزنی ہونے کی وجہ سے اس کا پودا زمین پر پھیلنے والا ہے۔ بیج بونے کے بعد چار ماہ میں پھل ٹیک کر تیار ہو جاتا ہے۔ مکے ہوئے پھل کی پہچان میں کہا جاتا ہے کہ اگر اس پر ہلکا ہاتھ ماریں تو جواب میں مدھم آواز عہدگی کی علامت ہے۔

فوائد

تربوز جلد ہضم ہو جاتا ہے، گردہ اور مثانہ سے پتھری کو نکالتا ہے۔ معدہ سے غلاظت کو نکال کر پیٹ کو صاف کرتا ہے۔ بخار کے مریضوں کو اسے سرکہ کی سکنجبین کے ساتھ دینا مفید رہتا ہے۔ اسے کھانے سے چہرے کا درم اتر جاتا ہے اور رنگت صاف ہو جاتی ہے۔ اگر کسی کو جسم میں ٹھنڈک محسوس ہوتی ہو تو وہ اسے ادرک کے ساتھ کھائے۔ یہاں پر ٹھنڈک سے مراد جسم کی قوت مدافعت میں کمی ہے۔ اسے کھانے سے جسم میں بیماریوں کا مقابلہ کرنے کی صلاحیت میں اضافہ ہوتا ہے۔

جدید مشاہدات

بنیادی طور پر تربوز مفرح، پیشاب آور، پیٹ سے جلن اور سوزش کو رفع کرنے والا غذائیت سے بھرپور ہے۔ اس کے بیج پیٹ سے کیڑے نکالتے ہیں۔ اس کا جوس پیاس کو بجھاتا ہے۔ اس کے جوس میں چینی اور زیرہ ملا کر گردہ، مثانہ اور پیشاب کی نالی کی سوزشوں میں دینا مفید ہے۔ یہ نسخہ جگر کی سوزش اور برقان میں بھی مفید ہے۔ تربوز کھانے سے معدہ اور آنتوں کے زخم مندمل ہو جاتے ہیں۔ اس میں بھی کی طرح Pectin کی موجودگی اسے اسہال اور پیچش میں بھی مفید بنا دیتی ہے۔ سندھ میں پایا جانے



طب نبوی ﷺ سے علاج

غلاظتوں کا اخراج کرتے ہیں، پیشاب آور ہیں، پیاس کو سکین دیتے ہیں۔
نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے جو کے فوائد میں دو اہم باتیں ارشاد فرمائی ہیں۔
۱۔ مریض کے دل سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔
۲۔ فکر اور غم سے نجات دیتا ہے۔

جو کھانے سے جو خون پیدا ہوتا ہے، وہ معتدل، صالح اور کم گاڑھا ہوتا ہے۔ جو کو اس کے وزن سے پندرہ گنا پانی میں اتنی دیر تک آگ پر پکایا جائے کہ پھر اٹھ جائے، یہ پانی جسم کی تقریباً ایک سو بیماریوں میں مفید ہے، یہ جسم کی گرمی اور تپش کو کم کرتا ہے، بدن کو مضبوط کرتا ہے، چونکہ یہ جلد ہضم ہو جاتا ہے، اس لیے کمزور اور بد ہضمی کے مریضوں کے لیے غذا اور دوا ہے۔ اس کا گرم پانی پینے سے گھٹے کی سوزش میں کمی آتی ہے۔ اس کا حریرہ قابض دواؤں کے ساتھ دست روکتا ہے۔ جو کا آٹا گوندھ کر اس میں چھانچہ ملا کر پینے سے صفراوی قے، پیاس کی شدت اور معدہ کی سوزش میں فائدہ ہوتا ہے۔ جو کا آٹا سرکہ میں گوندھ کر ہر قسم کی خارش میں لگانا مفید ہے۔ سرکہ چھوونڈی کو دور کرتا ہے۔ جو کے آنے کو شہد کے پانی میں گوندھ کر لپ کرئیں تو باقی املاح تحلیل ہوتے ہیں۔ سفر جل (بہی) کا چھلکا اتار کر اسے جو اور سرکہ کے ساتھ پیس کر جوڑوں کے درد اور اعصابی دردوں پر لگانا فائدہ مند ہے۔ جو اور گیہوں کی بھوسی کو پانی میں ابال کر اس پانی سے کلیاں کریں تو دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔

جدید تحقیقات

اپنے افعال اور اثر کے لحاظ سے جو مقوی غذا، مقامی طور پر قابض اور تپش کو مقامی طور پر سکین دینے والے ہوتے ہیں۔ انگریزی جو کے چار بڑے پتے (بڑھائی اونس) چار سیر پانی میں اتنی دیر پکائے

والا جنکی تربوین "کربت" کڑوا ہوتا ہے۔ کمزور بھوک بڑھاتا ہے اور قبض میں فائدہ دیتا ہے۔ سوزش، معدہ، پیشاب کی نالیوں کی سوزش، حلق کی تکلیف، گردہ اور مثانہ کی پتھری اور تب محرقہ میں مفید ہے۔ اس میں غذائی عناصر کی مقدار اسے جسم کے لیے مقوی بلکہ وزن کو بڑھانے والا بنا دیتی ہے۔

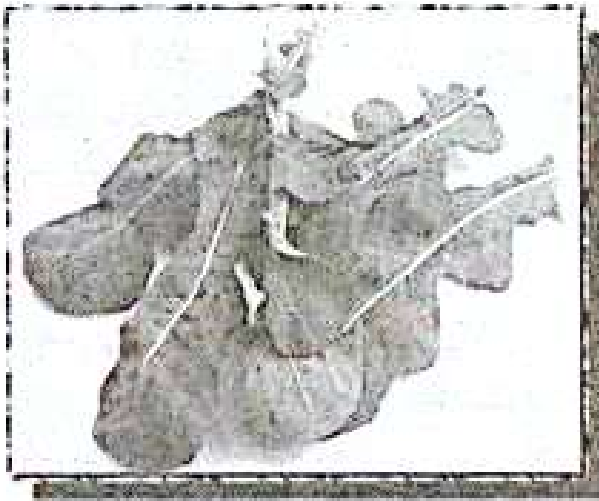
جو

خوردنی اجناس میں جو ایک عام سی جنس ہے۔ یہ گندم کے کھیتوں میں پائے جاتے ہیں اور گندم سے پہلے پک جاتے ہیں۔ اگرچہ یہ کاشت پے جاتے ہیں مگر اس کی خود رو قسم بھی پائی جاتی ہے۔ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کو جو بہت پسند تھے۔ ان کی ذات گرمی کے ساتھ ان کا واسطہ بطور روٹی، بطور دلیہ اور بطور سٹو احادیث سے پتا چلتا ہے۔ عہد رسالت (صلی اللہ علیہ وسلم) میں عام طور پر لوگ جو کی روٹی کھاتے تھے یا گندم اور جو ملا کر روٹی پکائی جاتی تھی۔ خالص گیہوں کی روٹی تقریباً تک محدود تھی۔

فوائد

جو کھانے سے قوت حاصل ہوتی ہے۔ یہ جسمانی کمزوری کے علاوہ کھانسی اور حلق کی سوزش کے لیے مفید ہیں۔ معدہ کی سوزش کو ختم کرتے ہیں، جسم سے





شوق سے پیا جاتا ہے۔
ان جھاڑیوں میں پھلیاں لگتی ہیں، جن میں گلابی رنگ کے چھوٹے چھوٹے بیج ہوتے ہیں۔ ان بیجوں کو حب الرشاد کہتے ہیں۔ بعض اطباء نے اسے جر جبر بھی قرار دیا ہے۔ ماہرین نباتات نے جر جبر اور الشفا کو دو مختلف چیزیں قرار دیا ہے۔ جر جبر اصل میں Eruca staiya ہے۔ اسے سفید سرسوں بھی کہتے ہیں اور یہ مانسی کی اقسام میں سے ہے۔

فوائد

اس کی دھونی کیڑے مکوڑوں کو ہلاک کر دیتی ہے۔ اسے شہد میں ملا کر اگر پیٹ پر لپ کیا جائے تو تنگی کے درد کو دور کرتی ہے۔ اس کا جو شانہ سر میں ڈالنے سے گرتے بال رُک جاتے ہیں۔ اسے بخ کے آٹے میں ملا کر سرکہ میں حل کر کے کسی چوٹ یا درم پر لپ کیا جائے تو پھول کی اکڑن اور عرق النساء کو دور کرتی ہے۔ اسے پانی میں گھول کر پھنسیوں پر لگایا جائے تو وہ بیٹھ جاتی ہیں۔ اسی طرح یہ کمر کے درد میں بھی مفید ہے۔ اگر اسے جلا کر برص پر لگایا جائے بلکہ ساتھ پلایا بھی جائے تو اسے دور کرتا ہے۔ بخسہری کے علاوہ اس کے لگانا چھب میں بھی مفید ہے۔ یہ طبیعت کی ٹھنڈک کو دور کرتی ہے اور پیٹ سے

جائیں کہ پانی نصف رہ جائے۔ یہ پانی بخار کی پیش پیشاب کی قلعن اور آنتوں کی سوزش میں مفید ہونے کے علاوہ غذائی کمی میں بھی مددگار ہے۔ اس پانی میں دودھ اور چینی ملائی جاسکتی ہے۔ بعض لوگ اس میں لیموں نیچوڑ لیتے ہیں۔ اگر لیموں ڈالا جائے تو پھر دودھ نہ شامل کیا جائے۔ اس نسخے کا موازنہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے نسخے سے کریں تو اس کی افادیت میں اضافہ کی اچھی راہ نکل آتی ہے۔ حضور صلی اللہ علیہ وسلم کے نسخے میں بخ کا دلیا، دودھ اور شہد میں پکایا جاتا ہے۔ اسی ترتیب سے بخ ابال کر ان میں شہد ملا کر دیا جائے تو اس میں غذائیت بھی بڑھے گی اور اعصابی طور پر زیادہ سکون آور ہوگی۔

احادیث میں بخ کے فوائد کی روشنی میں معده اور آنتوں کے السر کے مریضوں کو صبح ناشتے میں سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم کے نسخے کے مطابق تلہینہ دیا گیا، السر کا ہر مریض دو سے تین ماہ میں تندرست ہو گیا۔ پیشاب میں خون اور پیپ کے مریضوں میں وجہ بیماری کوئی بھی ہو مناسب علاج کے ساتھ بخ کا پانی اگر شہد ڈال کر پلایا جائے تو یہ تکلیف چند روز میں ختم ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات یہی طریقہ پتھری نکالنے کا باعث بھی ہوا۔ پرانی قنض کے لیے بخ کے دلیے سے بہتر اور محفوظ کوئی دوائی دیکھی نہ گئی۔

حب الرشاد

حب الرشاد ایک قدیم دوائی ہے جس کا ذکر پرانی کتابوں میں مختلف ناموں سے ملتا ہے۔ احادیث میں اسے الشفا کا نام دیا گیا ہے۔ یہ آدھ میٹر سے کم بلندی کی جھاڑی ہے جو سارے ایشیا میں کاشت کی جاتی ہے۔ اس کے پتوں کو سلاد کے طور پر شوق سے کھایا جاتا ہے۔ کہتے ہیں اس پودے کا اصل وطن حبشہ ہے جہاں سے لوگ اسے فوائد کی بنا پر ایشیائی ملکوں میں لے آئے۔ اس کے پتوں کا جو شانہ بڑے



مہندی پا حنا کا پودا دو میٹر کے قریب بلند اور پاک و ہند میں ہر جگہ پایا جاتا ہے۔ اسے عام طور پر گھروں اور کھیتوں کے ارد گرد باڑھ لگانے کے لیے لگایا جاتا ہے۔ رات کو خوشبو دیتا ہے۔ پاکستان میں بھیرہ اور حیدرآباد کی مہندی زیادہ مقبول ہے۔ اس پودے کے پتے، شاخیں اور پھول دوا اور زیبائش کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔

رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے مہندی کو پسند فرمایا ہے۔ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس جب بھی کوئی سرور کی شکایت لے کر آیا تو آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے مہندی لگانے کا مشورہ دیا۔ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ تمہارے پاس مہندی موجود ہے۔ یہ تمہارے سروں کو پر نور بناتی ہے۔ تمہارے دلوں کو پاک کرتی ہے اور قبر میں تمہاری گواہ ہوگی۔

فوائد

اس کے لگانے سے ناخنوں کا پھٹنا رک جاتا ہے۔ مہندی کے پتے رات پانی میں بھگو کر صبح نہوڑ کر ان کا رس شکر ملا کر اگر چالیس دن لگاتار پیاجائے تو یہ نہ صرف جذام کا علاج ہے بلکہ زخموں کو بھی مندمل کر دے گا۔ آگ سے جلے ہوئے کا بھی بہترین علاج ہے۔ اس کو یانی میں ملا کر اگر غرارے کیے جائیں تو



چھوٹے بڑے تمام کپڑے نکال دیتی ہے۔

اس کا لپ چہرے سے داغ دھبے اتار دیتا ہے۔ اس کے بیج پس کر کھانے یا ان کا جوشاندہ پینے سے سینے میں رکی ہوئی بلغم نکل جاتی ہے۔ سردی کی وجہ سے جو بھی مرض لاحق ہو، دور ہو جاتا ہے۔ معدے کا درد ختم ہو جاتا ہے۔ معدہ میں قوت آ جاتی ہے۔ اس کی ٹہنیوں کا جوشاندہ پینے سے سوجھی کھاسی اور دمہ کو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے شربت سے بواسیر میں بہنے والا خون رک جاتا ہے۔

جدید مشاہدات

اسے چھپ اور برص پر لگانا مفید ہے۔ اس کے بیجوں کو پانی کی آٹھ گنا مقدار میں آدھ گھنٹہ ابال کر اس پانی کے دو بڑے چمچے اس وقت تک دیتے رہیں جب تک کہ تنگی دور نہ ہو جائے۔ بیج پس کر ان میں چینی ملا کر استعمال کرنا اسہال اور بد ہضمی میں مفید ہے۔ عام کمزوری دور کرنے کے لیے اسے چینی میں ملا کر کھجی میں بھون کر سردی کے موسم میں بطور مقوی غذا استعمال کرتے ہیں۔ دودھ میں پکا کر اس کی فرنی سی بنالی جاتی ہے۔ اس کو کھانے سے جسمانی درد ٹھیک ہو جاتا ہے۔ بیرونی استعمال میں لیموں کے عرق کے ساتھ حب الرشاد کا سفوف اور ام کو دور کرنے میں مفید ہے۔

اگر کسی کے پیٹ میں درد ہو، یہ درد خواہ کسی وجہ سے بھی ہو، اس کے چٹوں کا قبوہ پلایا جاتا ہے۔ عجیب بات یہ ہے کہ درد منٹوں میں جاتا رہتا ہے۔ حب الرشاد کو مر اور صحر کے ساتھ کوٹلوں پر ڈال کر کمرہ میں جب دھوئی دی گئی تو ہر قسم کے گیزرے کھوڑے ہلاک ہو گئے۔ بازار میں ملنے والی تمام کرش ادویہ سے یہ نسخہ زیادہ مفید اور محفوظ ہے۔

حنا



کے پانی میں حل کر کے سر پر لگائیں تو بال سیاہی مائل ہو جاتے ہیں۔

مہندی میں چائے کی ہٹی اور کافی ملا کر اسے چینی ڈال کر ابالیں اور اس میں تیز ابیت پیدا کرنے کے لیے لیموں کا عرق یا سرکہ ملا کر استعمال کریں۔ اس نسخے میں سب سے بڑی بات یہ ہے کہ مہندی اور سرکہ گرتے بالوں کا علاج بھی ہیں اور ان کے لگانے سے سر سے سکری (بشہ) بھی ختم ہو جاتی ہے۔ مہندی بہترین مصفیٰ خون ہے۔ مہندی کے پتوں کا جوشاندہ پیٹ کے السر میں فائدہ مند ہے، یہ جریان میں بھی مفید پایا گیا ہے۔ اس کے علاوہ مٹانہ میں گرمی اور جلن کو بھی فائدہ دیتا ہے۔ مریض کے تکیے میں اگر مہندی کے پتے بھر دیے جائیں تو اسے جلد اور اچھی نیند آتی ہے۔ مہندی کے پھولوں اور پتوں سے نکالا ہوا تیل یا ان کا جوشاندہ کوڑھ کی ابتدائی صورت میں مفید ہوتا ہے۔

زیتون

زیتون کا درخت تین میٹر کے قریب اونچا ہوتا ہے۔ چمک دار پتوں کے علاوہ اس میں پیر کی شکل کا ایک پھل لگتا ہے۔ جس کا رنگ جامنی اور ذائقہ بظاہر کیلا اور چمک دار ہوتا ہے۔ بنیادی طور پر یہ درخت ایشیائے کوچک، فلسطین، بحیرہ روم کے خطے، یونان، برتقال، اسپین، ترکی، اٹلی، شمالی افریقہ، الجزائر، تونس، امریکا میں کیلی فورنیا، میکسیکو، پیرو اور آسٹریلیا کے جنوبی علاقوں میں پایا جاتا ہے۔ زیتون کا تیل بطور صنعت اور برآمد کے فرانس، اٹلی، اسپین، ترکی، الجزائر، تونس اور یونان سے آتا ہے۔ حال ہی میں بلوچستان سے بھی زیتون کا تیل ڈبوں میں برآمد کیا گیا ہے۔

زیتون کا پھل غذائیت سے بھرپور ہے مگر اپنے

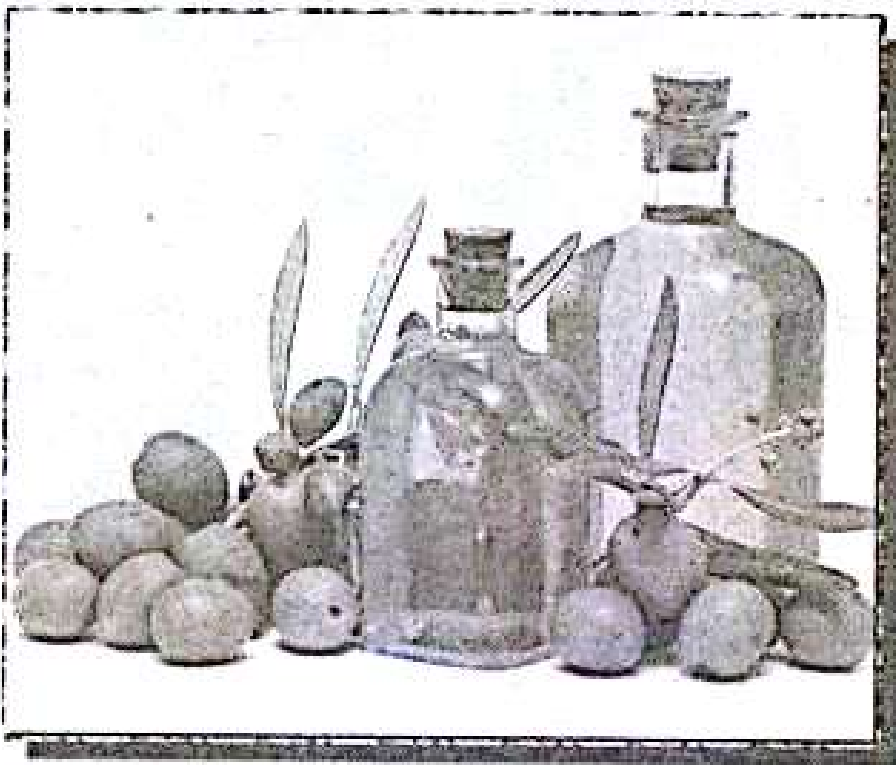
کٹے، منہ اور زبان کے تمام زخموں کے لیے مفید ہے۔ اس کا لپ گرم پھوڑوں اور سوزش کو کم کرتا ہے اگر اس میں گرم کر کے موسم اور گلاب کا تیل ملا کر سینے کے اطراف اور کمر والے مقام پر لپ کریں تو درد جاتا رہتا ہے

چنچک کے مریض کے پیروں کے تلوؤں پر اگر مہندی بچ و شام لگائی جائے تو اس کی آنکھیں بیماری سے محفوظ رہتی ہیں اور چنچک کے آٹے جلد خشک ہو جاتے ہیں۔ اگر اس کٹے پتے گرم کمپروں میں رکھے جائیں تو ان کو کیڑا نہیں کھاتا۔ مہندی کو اگر ناخنوں پر باقاعدہ لگایا جائے تو ان کو چمک دار اور خوب صورت بناتی ہے۔ پیروں پر لگانے سے ان کی جلد نرم ہوتی اور ناخنوں کی پھنسیاں مندل ہو جاتی ہیں۔ وہ ناخن جو چوٹ لگنے سے سیاہ پڑ جائے یا پھپھو مہندی لگ جانے سے متورم ہو جائے، اس پر مہندی لگانے سے نیا ناخن صاف اور خوب صورت لگتا ہے۔

مہندی کا پھول سونگھنے سے گرمی سے ہونے والا سر درد جاتا رہتا ہے۔ مہندی کے پھولوں کو کسی تیل یا روغن زیتون میں ملا کر دھوپ میں رکھ کر ہلکی آگ پر پکا کر مہندی کا تیل تیار کیا جاتا ہے جس کی مالش سے پٹھوں کی اکڑن جاتی رہتی ہے۔ مہندی کے پتوں کو پانی میں رات بھر بھگو کر صبح اس کا پانی شکر ملا کر یرقان کے مریض کو دینا مفید ہے۔ اسی پانی کے پینے سے بڑھی ہوئی تکی بھی کم ہو جاتی ہے۔

جدید مشاہدات

مہندی میں رنگ کی موجودگی سے لوگوں نے خضاب کا کام لینے کی کوشش اس لیے بھی زیادہ کی ہے کہ دور حاضر میں ملنے والے خضابوں میں پایا جانے والا رنگ کثرت استعمال سے جلد کا سرطان پیدا کرنے کی اہلیت رکھتا ہے۔ مہندی کے پتوں کو صابن



پھوڑے جن سے بدبو آتی ہو یا پرانی سوزش کی وجہ سے ٹھیک ہونے میں نہ آتے ہوں، زیتون کے تیل سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

زیتون کے درخت کے پتوں کا رس نکال کر یا خشک ملیں تو ان کو پانی میں ابال کر ان سے کلیاں کرنا منہ اور زبان کے زخموں کو مندمل کر دیتا ہے۔ زیتون کے پتوں کا عرق لگانے سے حساسیت سے پیدا ہونے والے جلدی امراض ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

زیتون کا پھل

زیتون کے پھل اور پتوں کا رس نچوڑ کر اسے اتنی دیر لپکائیں کہ وہ شہد کی مانند گاڑھا ہو جائے۔ اسے کیڑے والے دانت پر لگائیں تو کیڑا اکھڑ جاتا ہے۔ اگر اس سے کلیاں کریں تو منہ کے اندر کے زخم اور سفید داغ ٹھیک ہو جاتے ہیں، مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔ اس میں سرکہ یا اسپرٹ ملا کر سر پر لپک کریں تو بخ میں مفید ہے۔ اس لپک میں شہد ملا کر زخموں پر لگانے سے ان کی سرخی، جکھن اور تعفن دور

ڈالتے کی وجہ سے پھل کی صورت میں زیادہ مقبول نہیں۔ اس کے باوجود مشرق وسطیٰ، اٹلی، یونان اور ترکی میں بہت سے لوگ یہ پھل خالص صورت میں اور یورپ میں اس کا اچار بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔

فوائد

سرخ زیتون کا تیل سیاہی مائل سے بہتر ہوتا ہے۔ یہ طبیعت کو بحال کرتا ہے، چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے۔ زہروں کے خلاف تحفظ دیتا ہے۔ پیٹ کے فعل کو اعتدال پر لاتا ہے۔ پیٹ سے کیڑے نکالتا ہے۔ بالوں کو چمکاتا اور بڑھانے کی تکالیف اور اثرات کو کم کرتا ہے۔ زیتون کے تیل میں نمک ملا کر اگر مسوڑھوں پر لگایا جائے تو یہ ان کو تقویت دیتا ہے۔ یہی نمکین مرکب آگ سے جلے ہوئے کے لیے مفید ہے۔ تیل یا زیتون کے پتوں کا پانی لگانے سے سرخ پھنسیوں، ہنسی، خارش میں فائدہ ہوتا ہے۔ وہ



پھل کھیلا ہوتا ہے۔ پھل کا اجار بنانے کے لیے کپے ہوئے زیتون لے کر ان کو گرم پانی میں کچھ دیر بھگوایا جاتا ہے۔

فالج، عرق النساء، پٹھوں اور جوڑوں کے درد اور کمزوری پیدا کرنے والے دوسرے امراض میں از حد مفید ہے۔ بدن کی خشکی کو دور کرنے، جلدی امراض مثلاً قحط، خشک رچ میں مفید ہے۔ لاغر بچوں اور ضعیف اشخاص کو اس تیل کی پالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ امراض بطن میں یہ تیل ہر قسم کی خراش کو دور کرتا ہے۔

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے زیتون کو باسور کے لیے مفید قرار دیا ہے۔ اس بیماری کے مریضوں کو رات سوتے وقت دو بڑے قہچے روغن زیتون پینے کو کہا گیا اور اس کے ساتھ دو قہچے برگ مہندی کے پیس کر اس میں آٹھ قہچے روغن زیتون ملا کر پانچ منٹ جوش دے کر مرہم تیار کر لی گئی۔ باسور کہنے کے مریضوں کو یہ مرہم رات سونے سے پہلے اور صبح اٹھ کر بیت الخلاء جانے سے پہلے لگانے کی ہدایت کی گئی ہے۔

بالوں کو اگانے کے لیے کھونجی، حب الرشاد، سناکی، مہندی کو ہم وزن پیس کر چھ گنار روغن زیتون میں ملا کر بندرہ منٹ ہلکی آٹھ لگا یا گیا۔ پھر اس چھان کر تیل کی صورت جب مسلسل لگا یا گیا تو اس میں بال بڑھنے کی رفتار بہتر ہو گئی۔ سر کی پھنسیاں ٹھیک ہو گئیں۔ یہی تیل ایگزیم اور بقلوں کی خارش میں مفید ہے۔

امراض بطن

آنتوں کے سرطان میں روغن زیتون نہایت مفید پایا گیا ہے۔ اس ضمن میں مشرق وسطیٰ اور شمالی افریقہ میں طبی خدمت بجالانے والے سینکڑوں ڈاکٹروں سے معلومات حاصل کی گئیں۔ ان سب کا

ہوتے ہیں۔ اگر زخم پر چھلکا آیا ہو تو اس کے لگانے سے ودا تر جاتا ہے۔

جنگلی زیتون کے پتوں کا رس کان میں ڈالنے سے کان بے بند ہو جاتے ہیں۔ اگر اس میں شہد ملا کر گرم پکا میں تو کان کی پھنسی، میل کی زیادتی اور اس سے پیدا ہونے والے بہرہ پن میں مفید ہے۔ زیتون کی لکڑی کو آگ لگا کر جلا میں تو اس سے نکلنے والا تیل پھپھوندی سے پیدا ہونے والی تمام جلدی بیماریوں، داد، چھب، چھبیل، سر کا بھہ اور کچ کو ٹھیک کر دیتا ہے۔ پتوں کو سرگرمی میں جوش دے کر کلیاں کرنے سے دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔

زیتون کا تیل

جو لوگ باقاعدگی سے اس کا تیل سر پر لگاتے ہیں، نہ تو ان کے بال گرتے ہیں اور نہ ہی جلد سفید ہوتی ہے، اس کی پالش سے داد اور بھوسی زائل ہو جاتی ہے۔ کان میں پانی پڑا ہو تو زیتون کا تیل ڈالنے سے یہ پانی نکل جاتا ہے۔ موتیا بند کو کم کرنے میں بھی یہ مفید ہے۔ زیتون کے تیل کی پالش کرنے سے اعضا کو قوت حاصل ہوتی ہے۔ پٹھوں کا درد دور ہو جاتا ہے۔ اسے مرہم میں شامل کرنے سے زخم جلد بھرتے ہیں۔ باسور کو مندل کرنے میں کوئی دوائی زیتون سے بہتر نہیں۔

اکیس تو لے جو کے پانی میں روغن زیتون ملا کر پینے سے پرانا قبض دور ہو جاتا ہے۔ پیٹ کے کینرے مار دیتا ہے، گردہ کی پتھری توڑ کر نکال سکتا ہے۔ جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

جدید مشاہدات

گردوں کے امراض میں زیتون بہترین غذا ہے۔ یہ سوزش والی جگہوں کو تسکین دیتا ہے۔ آنتوں کی جلن کو کم کرتا ہے، پیٹ کو ملائم کرتا ہے۔ زیتون کا



چھان لیا گیا۔ صبح شام ناک میں ڈالنے سے نہ صرف یہ کہ پرانا زکام ٹھیک ہوا بلکہ نکسیر میں بھی از حد مفید رہا۔

سرکہ

سرکہ، جھنٹے کے رس، چقدور، جاسن، انگور، منقہ، میوا، تاڑی، گندم، بھو، کھانڈ کی راب اور دوسرے پھلوں سے تیار ہوتا ہے۔ یہ بنیادی طور پر کسی بھی شکر یا نشاستہ میں خمیر اٹھانے سے پیدا ہوتا ہے۔ یہ تو معلوم نہیں ہو سکا کہ انسان کب سے سرکہ بنا رہا ہے مگر زمانہ قدیم سے اس کا ذکر کتابوں میں موجود ہے۔ تاریخ کے ہر دور میں اسے غذا اور دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا رہا ہے۔

سرکہ کے کیمیائی عمل کا باعث جراثیم ہیں۔ اس کا مطلب ہے کہ جراثیم کی ایک ایسی قسم بھی موجود ہے جو بیماریاں پیدا کرنے کے بجائے ہمارے لیے مفید کام کرتے ہیں۔ ان کو دوست جراثیم کہتے ہیں۔

سرکہ بنانے میں عام طور پر اسے پھل استعمال ہوتے ہیں جو گل سڑ گئے ہوں اور کوئی انہیں خریدنے پر تیار نہ ہو۔ اس طرح پھلوں کی صنعت سے متعلق کارخانے اپنے یہاں کارڈی مال ضائع کرنے کے بجائے اسے صنعت میں تبدیل کر لیتے ہیں۔

آج کل تین قسم کا سرکہ بازار میں ملتا ہے۔ ایک وہ جو پھلوں وغیرہ سے قدرتی طریقہ سے بنتا ہے، دوسرا جو کے مالٹ سے اور تیسرا تیزاب سے مصنوعی طور پر تیار ہوتا ہے۔

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ”سرکہ ایک بہترین سالن ہے۔ وہ گھر بھی غریب نہیں ہوگا جس میں سرکہ موجود ہے۔“

فوائد

سرکہ ٹھنڈک اور حرارت کا ایک حسین استخراج

متفکر جواب یہ تھا کہ انہوں نے زیتون کا تیل بنے والے کسی شخص کو بھی پیٹ کے سرطان میں مبتلا نہیں دیکھا۔ لمبے عرصے تک زیتون کا تیل پینے سے معدہ اور آنتوں کے سرطان ٹھیک ہو سکتے ہیں۔ تیخیر معدہ اور پیٹ کی جلن کے لیے زیتون کے تیل سے بہتر کوئی دوا نہیں۔

امراض تنفس

سانس کی بیماری میں مبتلا مریض کو زیتون کا تیل دیا گیا تو اس کی بیماری میں خاصی کمی واقع ہوئی۔ دمہ کے مریض میں زیتون کے تیل سے بہتر کوئی دوا نہیں ہے۔

انفلوئنزا اور زکام کا طب جدید میں کوئی علاج نہیں، وہ لوگ جو باقاعدہ زیتون کا تیل پیتے ہیں، ان کو نہ تو زکام ہوتا ہے اور نہ ہی نمونیہ ہوتا ہے۔ اگر ان کو کبھی انفلوئنزا ہو بھی جائے تو اس کا حملہ بڑا معمولی ہوتا ہے۔ زکام اور دمہ کے دوران اضافی فائدے کے لیے اچلتے ہوئے پانی میں شہد بھی مفید ہے۔

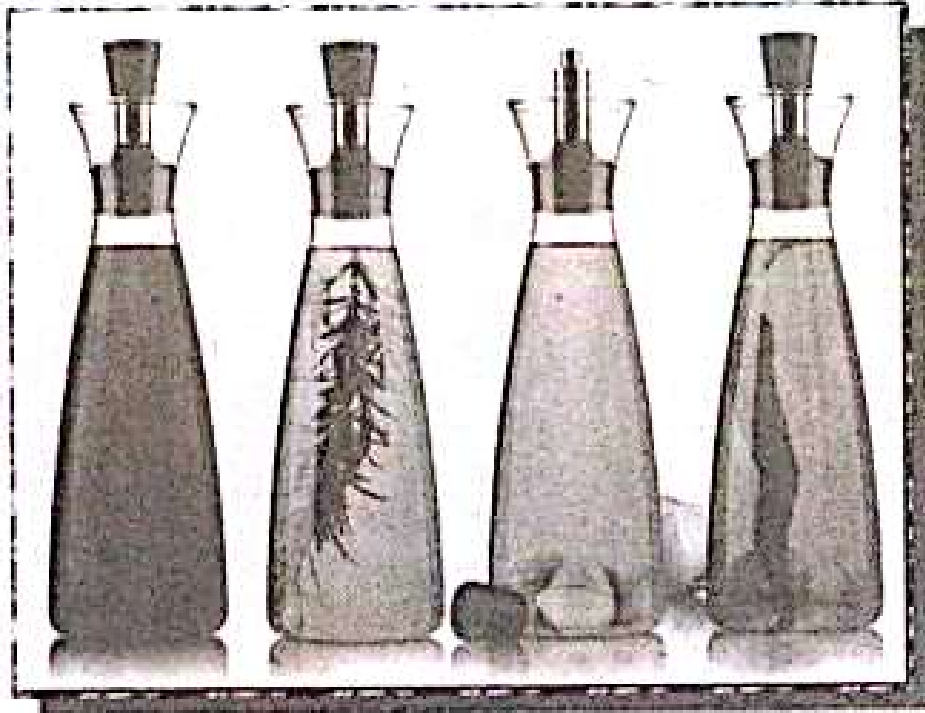
تپ دق

وہ ادویہ جو تپ دق پر موثر ہوتی ہیں۔ جذام میں بھی مفید ہوتی ہیں۔ اس لیے تپ دق کے مریضوں کو نسخہ کے مطابق زیتون دیا گیا، زیتون کے تیل کی وجہ سے اندرونی طور پر ہونے والے تمام زخم مندمل ہو گئے۔

زکام، نکسیر

طب جدید میں زکام کا کوئی علاج نہیں، پرانے زکام میں یا ان مریضوں کے لیے جن کو بار بار زکام ہو جاتا ہے۔ زیتون کا تیل بے حد فائدہ مند ہے۔

ایک پیچ کلونچی کو پیس کر بارہ پیچ زیتون کے تیل میں حل کر کے اس مرکب کو پانچ منٹ ابالنے کے بعد



معدہ کو تقویت ملتی ہے، جسمانی قوت میں اضافہ کرتا ہے، چہرے کو حاذب بناتا ہے، موسم گرما میں سرکہ پینا جسم کی حدت کو کم کر کے طبیعت کو مطمئن کرتا ہے۔ یہ معدے کی سوزش کو دور کرتا ہے۔ عرق گلاب کے ساتھ سردرد میں مفید ہے۔ غذا کے ہضم کرنے میں مددگار ہے۔ گرم پانی کے ساتھ اس کے غرارے دانت کے درد میں مفید ہیں، خواہ وہ سوزش سے ہو یا اعصابی وجوہات سے۔ سرکہ لگانے سے جوئیں مرجانی ہیں۔ ہنسی اور خارش پر اس کا لگانا مفید ہے۔ سرکہ اور گلاب کا عرق جلے ہوئے کا بہترین علاج ہے۔

جدید مشاہدات

سیب، بھٹی اور ناشپاتی سے بننے والا سرکہ مقوی ہوتا ہے۔ جاسن اور تارنی کا سرکہ درم تلی کو کم کرتا ہے اور بھٹی روکتا ہے، پیٹ سے بخ کو نکالتا ہے۔ جنگلی پیاز کا سرکہ آواز صاف کرتا ہے، معدے کو قوت دیتا ہے۔ سنگ مشانہ میں مفید ہے۔ اس سے کلیاں کرنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔

یہ جسم سے غلیظ مادوں کو نکالتا ہے اور طبیعت کو فرحت دیتا ہے۔ سرکہ معدہ کی حدت کو کم کرتا ہے۔ جسم سے زہریلی ادویہ کے اثر کو دور کرتا ہے۔ پتہ سے صفرا کے نکلنے کی رفتار کو اعتدال پر لاتا ہے۔ جسم کے کسی حصہ میں اگر خون کو انجماد ہو جائے تو یہ اسے حل کر کے پھر سے سیال بنادیتا ہے۔ یہ پیٹ کو چھوٹا کرتا ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ تلی کے بڑھنے کو روکتا ہے۔ جسم میں درم کی پیدائش کو روکتا ہے، خوراک کو ہضم کرتا ہے، خون کو صاف کرتا ہے اور پھوڑے پھنسیوں کو دور کرتا ہے۔

سرکہ کو گرم کر کے اگر اس میں نمک ڈال کر پیا جائے تو یہ منہ کی غلاظت کو دور کرتا ہے۔ حلق میں تلخی، جلن، بوجھ کو دور کرتا ہے، گلے کی رکاوٹ کو دور کرتا ہے اور وہ لوگ جن کو سینے میں بوجھ کی شکایت محسوس ہوتی ہے، ان کو اس سے فائدہ ہوتا ہے۔

گلے کے اندر لٹکنے والے کونے کی سوزش، حساسیت اور اس کے ٹیڑھاپن میں مفید ہے۔ گرم سرکہ کے غرارے دانت کے درد کو ٹھیک کرتے ہیں اور مسوڑھوں کو مضبوط کرتے ہیں۔ گرم سرکہ پینے سے



کسی اور دوائی کا اضافہ نہ بھی کیا جائے تو چھب، داد اور رانوں کی اندرونی اطراف کی خارش میں مفید ہے۔

برگ مہندی، سناکی، کلونجی، میتھرے، حب الرشاد، قسط شیریں کو ہم وزن پیس کر اسی کے ایک پیالے میں چھ پیالے سرکہ ملا کر اسے دس منٹ ہلکی

آنج پرابالس۔ پھر کپڑے میں نچوڑ کر چھان کر یہ لوشن ہمہ قسم کی پھپھوندی ہضم میں استعمال کریں تو بے حد فائدہ مند ہے۔ ان تمام ادویہ کو اپنی افادیت کے بارے میں بارگاہ نبوی صلی اللہ علیہ وسلم سے سند حاصل تھی اسی لیے کسی کی ناکامی کا سوال ہی پیدا نہیں ہوتا۔

عرق گلاب میں سرکہ ملا کر ماتھے پر لگانے سے گرمی کا سر درد جاتا رہتا ہے۔ گرم پانی میں نمک اور سرکہ ملا کر گھاس کرنے سے دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ یہ عمل اگر بار بار کیا جائے تو مسوڑھوں سے سوزش کو بھی دور کر دیتا ہے۔ اسی مرکب کے غرارے کرنے سے حلق کی سوزش اور خناق میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ بچھو کے کاٹے پر خالص سرکہ یا سرکے میں قسط شیریں کو حل کر کے لگانے سے درد اور زہر ختم ہو جاتا ہے۔ سرکہ میں گندھک ملا کر لپ کرنے سے جوڑوں میں گٹھیا کے درد کو فائدہ ہوتا ہے۔

بطور غذا

سرکہ غذا کے طور پر یا سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم کے مطابق سالن کی صورت میں تو میدتوں سے استعمال کیا جاتا ہے۔ اب اس کے دافع تقض اثرات اور جراثیم کش فائدے کوئی افادیت میسر آگئی ہے۔ سرخ مرچوں کو پیس کر سرکہ میں دبا کر چینی چینی جتی ہے۔ اس کا کمال یہ ہے کہ اگر اس کو کسی چیز میں ڈالیں تو سرخ کا ذائقہ برا نہیں لگتا۔ انڈا اور زیتون ملا کر

سرکہ کھانے کے بعد معدہ کا فعل قوی ہو جاتا ہے۔ پیاس کی شدت کم ہو جاتی ہے۔ وہ غذا میں جو آسانی سے ہضم نہیں ہوتی، اگر ان کے ساتھ سرکہ شامل کر لیا جائے تو ہضم ہو جاتی ہیں۔ پیٹ سے سڑے نکالتا ہے۔ انجیر کو دو روز تک سرکہ میں بھگو کر کھایا جائے تو بڑھی ہوئی تلی ٹھیک ہو جاتی ہے۔

سرکہ پینے سے نشیات کا نشہ اتر جاتا ہے۔ چونکہ سرکہ بنیادی طور پر تیزابی صفات رکھتا ہے اس لیے زہروں کے علاج میں سرکہ دینا صحیح معنوں میں علاج بالضد ہے، جیسے کاسک سوڈا وغیرہ۔ آپریشن کے بعد مریض کو جوئے آتی ہے اس کو روکنے کے لیے زمال کو سرکہ میں تر کر کے مریض کے منہ پر ڈال دیا جاتا ہے۔ بے ہوشی کے بعد کی مٹی رک جاتی ہے۔

یہ یرقان میں فائدہ مند ہے اور بھوک بڑھاتا ہے۔ پھپھوروں سے نکلنے والا خون سرکہ پینے سے بند ہو جاتا ہے۔ جسم کے اکثر مقامات سے ہونے والے اندرونی جریان خون میں سرکہ پلانا مفید ہوتا ہے۔ سرکہ بیک وقت ٹھنڈا بھی ہے اور گرم بھی۔ پیاس کی شدت میں سرکہ کے ساتھ پانی اور نمک ملا کر دینے سے تسکین زیادہ اچھی طرح ہوتی ہے اور یہ نسخہ سن اسٹروک سے بچاؤ کے لیے بھی از حد مفید ہے۔

بیرونی استعمال

بخار کی شدت کو توڑنے کے لیے مریضوں کے جسم پر پانی پھیرا جاتا ہے۔ اس کی عام ترکیب یہ ہے کہ تازہ پانی میں کپڑا بھگو کر مریض کے جسم پر پھیرتے ہیں۔ اس پانی میں اگر سرکہ ملا لیا جائے تو فائدہ زیادہ جلد ہوتا ہے۔ اپنے اثرات کے لحاظ سے سرکہ جراثیم کش ہے۔ مقامی طور پر خون کی گردش میں اضافہ کرتا ہے۔ ان فوائد کی بنا پر یہ پھپھوندی سے پیدا ہونے والی تمام سوزشوں میں فائدہ دیتا ہے۔ اس میں اگر

میں زیادتی کی وجہ سے ذخیرہ پر گزر اوقات اور خوش گوار موسم کا انتظار کرتی ہیں۔

شہد کی زراعت

شہد کی اہمیت میں روز بروز اضافہ ہوتا جا رہا ہے۔ جس کی وجہ سے اس کو تجارتی پیمانے پر تیار کرنے کی ضرورت پیدا ہو گئی ہے۔ دنیا کی مارکیٹ میں اس وقت چین، امریکا، روس، جرمنی، آسٹریلیا، کینیڈا اور میکسیکو بڑے ممالک ہیں۔ مشرق وسطیٰ میں اسرائیل اور قبرص کا شہد بھی بڑا مقبول ہے۔

شہد کا ذائقہ اور رنگت اس فصل پر منحصر ہوتا ہے جس کے پھولوں سے کھپوں نے شہد حاصل کیا۔ اگرچہ آج کل کی تجارتی ضروریات کھپوں کو اتنی مہلت نہیں دیتیں کہ وہ پھول پھول پھر کر "ماء الحیات" جمع کریں اس کے باوجود بعض جگہوں خاص کر چین سے خصوصی کھپوں کا شہد حاصل ہوتا ہے۔

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے چونکہ قرآن مجید اور شہد کو شفا کا مظہر قرار دیا ہے اس لیے بزرگوں نے قرآن مجید کی صفت شفا سے استفادہ کرنے کے لیے

شہد اور تھی کا آمیزہ جلع ہوئے زخموں کے لیے مفید بتایا گیا ہے۔ جب تھی کے بجائے اسے روغن زیتون میں ہم وزن ملا یا گیا تو فوائد اور بہتر ہو گئے۔ ہاتھوں پر اگر چکنائی اور مٹینوں کی سیاہی جمی ہوئی ہو تو ان پر شہد مل کر دھونے سے تمام داغ جھٹ جاتے ہیں۔ سرکہ اور شہد ہم وزن ملا کر دانتوں پر بخن کریں تو داغ اتر جاتے ہیں اور مسوڑھوں کی سوزش جاتی رہتی ہے۔

قرآن مجید نے شہد کی کبھی کو اتنی اہمیت دی کہ ایک سورۃ اس کے نام سے نازل کی اور اس کے کمالات کی تعریف فرمائی۔ اس سے ظاہر ہوتا ہے کہ کبھی اور اس سے حاصل ہونے والے عناصر میں انسانی زندگی کے لیے افادیت پائی جاتی ہے۔

بہت سے جانور، پرندے، کیڑے مکوڑوں سے تحفظ ذات کے لیے گھر بناتے ہیں مگر جس طرح کا خوب صورت، اس کا انتظام شہد کی کبھی کرتی ہے، کسی اور پرند اور چرند کے یہاں نہیں ملتا۔ کھپوں کا چھتا چہ

کونوں والے خانوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ جن کی دیواریں موم سے بنتی ہیں۔ ان میں دراڑوں اور سوراخوں کو بند کرنے کے لیے درختوں کی کونپلوں سے بیروڑہ کی طرح کا ایک لیس دار مادہ Propolis حاصل کیا جاتا ہے۔ ان چھتوں میں درجہ حرارت کو قائم رکھنے کے لیے ایئر کنڈیشن کا مربوط نظام ہے اور کھیاں اپنے پسندیدہ حالات میں شہد پیدا و جہد کی ایک فعال زندگی گزارتی ہیں۔

کارکن کھیاں تمام دن اڑتی ہوئی پھولوں سے "ماء الحیات" (Nectar) تلاش کرتی ہیں۔ ہر پھول کے نیچے مٹھاس کا ایک قطرہ ہوتا ہے۔ کھیاں اس کی تلاش میں ذال ذال منڈلاتی ہیں اور جہاں سے مل جائے اسے اپنے منہ کی تھیلی میں رکھ کر جھٹے کو لوٹ جاتی ہیں اور اپنی برادری کو اس علاقہ میں مزید ماء الحیات کی موجودگی یا غیر موجودگی کی اطلاع بھی دیتی ہیں۔ ابتدائی طور پر اس ماء الحیات میں پچاس سے اسی فیصد تک پانی ہوتا ہے۔ جھٹے میں لے جا کر اسے گاڑھا کیا جاتا ہے اور جب اس سے شہد بنتا ہے تو اس میں پانی کی مقدار سولہ سے اٹھارہ فیصد کے درمیان رہ جاتی ہے۔

یہ کھیاں خط استوا کی حدت سے لے کر برفانی میدانوں کی برودت تک میں زندہ رہ سکتی ہیں مگر ان کے جھٹے کا اندرونی درجہ حرارت ۹۳ درجے فارن ہائیٹ کے قریب رہتا ہے۔ اگر آب آس پاس کا موسم ۵۱۲ تک بھی ہو جائے تو جھٹکا متاثر نہیں ہوتا۔ ٹھنڈک

اس کے ساتھ شہد کو شامل کر لیا کیونکہ اس کی شفا کا انکشاف بھی قرآن مجید نے کیا۔

شہد ایک یا دو مرتبہ پلانا بیماری کو جڑ سے اکھاڑنے کے لیے کافی نہیں۔ ضرورت اس بات کی ہے کہ اسے بار بار پیا جائے تاکہ بیماری پیدا کرنے والے جراثیم ہلاک ہو جائیں۔ اس کے بعد شہد کی مزید مقدار اس لیے مطلوب ہوتی ہے کہ وہ ان مردہ جراثیم اور ان کے زہروں کو پیٹ سے نکال دے اور اس طرح مریض کو شفا ملتی نقطۂ نظر سے مکمل طور پر ہو جائے کیونکہ اجابتوں کی کثرت کو کم کر دینا علاج نہیں۔

فوائد

بہترین شہد فصل ربیع کا ہے۔ اس کے بعد موسم گرما کا اور پھر سردی کا۔ یہ بہترین دوا اور بہترین ٹانک ہے کیونکہ یہ جسمانی قوتوں کو جلا دیتا ہے۔ یہ مقوی بدن ہے۔ معدے کو طاقت دیتا ہے۔ بخوک بڑھاتا ہے۔ بوڑھوں کو توانائی دیتا اور باغم نکالتا ہے۔ یہ ادویہ کو خنک کر کے ان کے اثرات کو بڑھانے کا بہترین ذریعہ ہے۔ اگر اس میں گوشت رکھ دیا جائے تو تین ماہ تک اسے کھنے نہیں دیتا۔ اسی طرح یہ تین ماہ

جسمانی کمزوری اور شہد

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی زندگی کا مطالعہ کریں تو ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ وہ ہر صبح شہد کے شربت کا پیالہ نوش فرماتے تھے اور بھی یہ مشروب نماز عصر کے بعد پسند فرمایا جاتا تھا اور اس کا اثر یہ ہوا کہ وہ اپنی پوری زندگی میں نہ تو کبھی بیمار پڑے اور نہ ہی کبھی کمزور کا اظہار فرمایا۔ ان کی زندگی سے یہ سبق ہمارے اکثر مسائل کا حل ہے۔ ان اوقات میں جب پیٹ خالی ہو اور آنتوں کی قوت انجذاب دوسری چیزوں سے متاثر نہ ہو، شہد پینا جسم کے اکثر و بیشتر مسائل کا حل ہے۔ یہ کسی بھی حالت، بیماری اور کمزوری میں بے کھنگے بیا جاسکتا ہے۔

تک ہیز یوں کو بھی محفوظ رکھ سکتا ہے۔ اگر اسے جسم پر لگایا جائے تو یہ ایک عظیم نعت ہے، جوؤں کو مار دیتا ہے۔ بال ملائم اور لمبے کرتا ہے۔ اس کا سرمد آنکھوں کو روشن کرتا ہے۔ اس کا جھن دانٹوں کو چمکاتا ہے اور مسوڑھوں کی حفاظت کرتا ہے۔

شہد کو اگر غذا کہیں تو مکمل غذا ہے۔ اگر اسے مشروب قرار دیں تو مفرح اور مقوی مشروب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ جسم سے صفرا کو زائل کرتا ہے۔ اسے صبح نہار منہ کھانا پینا معدے کو ہر قسم کی غلاظت سے پاک کر دیتا ہے۔ جگر گردوں اور مثانہ سے غیر مطلوبہ عناصر کو خارج کرتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی عادات مبارکہ کے بارے میں یہ ثابت ہے کہ وہ اسے پانی میں گھول کر پیتے تھے اور ہمیشہ خالی پیٹ یا نہار منہ استعمال فرمایا۔ اس عادت مبارکہ میں حکمت یہ بھی کہ یہ فوراً جذب ہو کر معدہ سے غلاظت کو نکالتا ہے، معدے کے منہ کو صاف کرتا ہے اور جسم کو جملہ امراض سے محفوظ رکھتا ہے۔

شہد باغم کو نکالتا ہے، سہلے کھولتا ہے، ردی رطوبتیں نکالتا ہے۔ اگر کثرت سے کھایا جائے تو استسقاء، یرقان، ورم، تلی، فالج، لقوہ، زہروں کے اثرات، امراض، سر دینہ میں مفید ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ معدہ اور بصارت کو قوت دیتا ہے۔

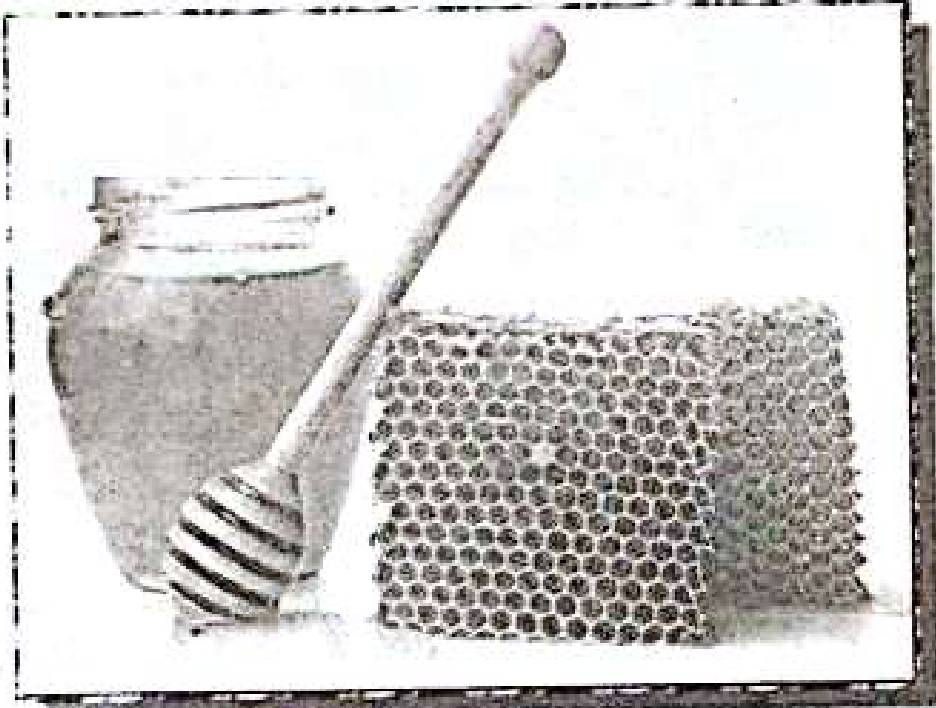
شہد کھانے سے جگر کو قوت ملتی ہے اور گردہ، مثانہ کی پتھری توڑ کر نکالتا ہے۔ آب کیوں یعنی زیرہ کے پانی کے ساتھ اسے پینا زہروں کے علاج میں مفید ہے۔ شہد کو کندر کے ساتھ ملا کر دینے سے سینہ اور پیچھڑوں کا سقمہ ہوتا ہے۔ یہ پتھری نکالنے میں زیادہ مفید ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔

شہد کو اگر غذا کہیں تو مکمل غذا ہے۔ اگر اسے مشروب قرار دیں تو مفرح اور مقوی مشروب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ جسم سے صفرا کو زائل کرتا ہے۔ اسے صبح نہار منہ کھانا پینا معدے کو ہر قسم کی غلاظت سے پاک کر دیتا ہے۔ جگر گردوں اور مثانہ سے غیر مطلوبہ عناصر کو خارج کرتا ہے۔

شہد باغم کو نکالتا ہے، سہلے کھولتا ہے، ردی رطوبتیں نکالتا ہے۔ اگر کثرت سے کھایا جائے تو استسقاء، یرقان، ورم، تلی، فالج، لقوہ، زہروں کے اثرات، امراض، سر دینہ میں مفید ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ معدہ اور بصارت کو قوت دیتا ہے۔

شہد کھانے سے جگر کو قوت ملتی ہے اور گردہ، مثانہ کی پتھری توڑ کر نکالتا ہے۔ آب کیوں یعنی زیرہ کے پانی کے ساتھ اسے پینا زہروں کے علاج میں مفید ہے۔ شہد کو کندر کے ساتھ ملا کر دینے سے سینہ اور پیچھڑوں کا سقمہ ہوتا ہے۔ یہ پتھری نکالنے میں زیادہ مفید ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔

شہد کو اگر غذا کہیں تو مکمل غذا ہے۔ اگر اسے مشروب قرار دیں تو مفرح اور مقوی مشروب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ جسم سے صفرا کو زائل کرتا ہے۔ اسے صبح نہار منہ کھانا پینا معدے کو ہر قسم کی غلاظت سے پاک کر دیتا ہے۔ جگر گردوں اور مثانہ سے غیر مطلوبہ عناصر کو خارج کرتا ہے۔



اس کے ساتھ شہد کو شامل کر لیا کیونکہ اس کی شفا کا انکشاف بھی قرآن مجید نے کیا۔

شہد ایک یاد دہ مرتبہ پلانا بیماری کو جڑ سے اکھاڑنے کے لیے کافی نہیں۔ ضرورت اس بات کی ہے کہ اسے بار بار پیا جائے تاکہ بیماری پیدا کرنے والے جراثیم ہلاک ہو جائیں۔ اس کے بعد شہد کی مزید مقدار اس لیے مطلوب ہوتی ہے کہ وہ ان مردہ جراثیم اور ان کے زہروں کو پیٹ سے نکال دے اور اس طرح مرینش کو شفا بخشی نقطہ نظر سے مکمل طور پر ہو جائے کیونکہ اجابتوں کی کثرت کو کم کر دینا علاج نہیں۔

فوائد

بہترین شہد فصل ربیع کا ہے۔ اس کے بعد موسم گرما کا اور پھر سردی کا۔ یہ بہترین دوا اور بہترین ٹانک ہے کیونکہ یہ جسمانی قوتوں کو جلا دیتا ہے۔ یہ مقوی بدن ہے۔ معدے کو طاقت دیتا ہے۔ بخوک بڑھاتا ہے۔ بوڑھوں کو توانائی دیتا اور بطنم نکالتا ہے۔ یہ ادویہ کو خلل کر کے ان کے اثرات کو بڑھانے کا بہترین ذریعہ ہے۔ اگر اس میں گوشت رکھ دیا جائے تو تین ماہ تک اسے گلنے نہیں دیتا۔ اسی طرح یہ تین ماہ

میں زیادتی کی وجہ سے ذخیرہ پر گزر اوقات اور خوش گوار موسم کا انتظار کرتی ہیں۔

شہد کی زراعت

شہد کی اہمیت میں روز بروز اضافہ ہوتا جا رہا ہے۔ جس کی وجہ سے اس کو تجارتی پیمانے پر تیار کرنے کی ضرورت پیدا ہو گئی ہے۔ دنیا کی مارکیٹ میں اس وقت چین، امریکا، روس، جرمنی، آسٹریلیا، کینیڈا اور میکسیکو بڑے ممالک ہیں۔ مشرق وسطیٰ میں اسرائیل اور قبرص کا شہد بھی بڑا مقبول ہے۔

شہد کا ذائقہ اور رنگ اس فصل پر منحصر ہوتا ہے جس کے پھولوں سے مکھیوں نے شہد حاصل کیا۔ اگرچہ آج کل کی تجارتی ضروریات مکھیوں کو اتنی مہلت نہیں دیتیں کہ وہ پھول پھول پھر کر ”ماء الحیات“ جمع کریں اس کے باوجود بعض جگہوں خاص کر چین سے خصوصی مکیتوں کا شہد حاصل ہوتا ہے۔

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے چونکہ قرآن مجید اور شہد کو شفا کا مظہر قرار دیا ہے اس لیے بزرگوں نے قرآن مجید کی صفت شفا سے استفادہ کرنے کے لیے



مقامی استعمال

دانتوں کے لیے شہد ایک بہترین ٹانک ہے۔ اسے سرکہ میں حل کر کے دانتوں پر ملانا ان کو مضبوط کرتا ہے اور مسوڑھوں کے درم دور کرنے کے علاوہ دانتوں کو چمک دار بناتا ہے۔ گرم پانی میں شہد اور سرکہ کے ساتھ نمک ملا کر غرارے کرنے سے گلے اور مسوڑھوں کا درم جاتا رہتا ہے۔ شہد میں انزروت اور نمک ملا کر بچے کان میں ڈالنے سے پیپ بند ہو جاتی ہے۔ فکمی شورہ پانی میں بھگو کر اس میں شہد ملا کر کان میں ڈالنا نقل سماعت میں مفید ہے۔

حساسیت میں شہد

گندم کے آٹے میں شہد ملا کر مرہم سا بنا کر پھوڑے پھسیوں پر لگانا ان کو مند مل کر دیتا ہے۔ شہد میں سرکہ اور نمک ملا کر چھامیں پر لگانے سے داغ دور ہو جاتے ہیں۔ روغن گل میں ملا کر گندے زخموں پر بطور مرہم لگانے سے ان کی عفونت رفع کر کے انہیں ٹھیک کر دیتا ہے۔ عرق گلاب میں شہد ملا کر بالوں میں لگانے سے جو میں مرجانی ہیں۔ بال ملائم اور چمک دار ہو جاتے ہیں۔ چھامیں کو دور کرنے میں سرکہ کی نسبت قسط شیریں کے ساتھ شہد کا مرکب بعض اطباء کے نزدیک زیادہ موثر ہے چونکہ یہ اندر کی رطوبتیں بھی کھینچ کر نکال سکتا ہے، اس لیے عرق النساء کے درد میں اس کا لپ بڑا مفید ہے۔

امراض بطن

معدہ اور آنتوں کے السر کے علاج کے لیے یہ نسخہ بہت فائدہ مند ہے۔ صبح اٹھتے ہی دو بڑے تھچے شہد کا شربت، ناشتے میں جو کا ولیہ، شہد ڈال کر اور عصر کے وقت شہد کا شربت، جہاں تکلیف اور کمزوری زیادہ ہو تو بھی دانہ کالعب نکال کر اس میں شہد ملا کر

تک بزیوں کو بھی محفوظ رکھ سکتا ہے۔ اگر اسے جسم پر لگایا جائے تو یہ ایک عظیم نفع ہے، جوؤں کو مار دیتا ہے۔ بال ملائم اور لیے کرتا ہے۔ اس کا سرہ آنکھوں کو روشن کرتا ہے۔ اس کا منجن دانتوں کو چمکاتا ہے اور مسوڑھوں کی حفاظت کرتا ہے۔

شہد کو اگر غذا کہیں تو مکمل غذا ہے۔ اگر اسے مشروب قرار دیں تو مفرح اور مقوی مشروب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ جسم سے صفرا کو زائل کرتا ہے۔ اسے صبح نہا رہ نہ کھانا پینا معدے کو ہر قسم کی غلاظت سے پاک کر دیتا ہے۔ جگر گردوں اور مثانہ سے غیر مطلوبہ عناصر کو خارج کرتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی عادات مبارکہ کے بارے میں یہ ثابت ہے کہ وہ اسے پانی میں گھول کر پیتے تھے اور ہمیشہ خالی پیٹ یا نہا رہ نہ استعمال فرمایا۔ اس عادت مبارکہ میں حکمت یہ تھی کہ یہ فوراً جذب ہو کر معدہ سے غلاظت کو نکالتا ہے، معدے کے منہ کو صاف کرتا ہے اور جسم کو جملہ امراض سے محفوظ رکھتا ہے۔

شہد باغم کو نکالتا ہے، سدے کھوتا ہے، رومی رطوبتیں نکالتا ہے۔ اگر کثرت سے کھایا جائے تو استقاء، یرقان، درم، تلی، فالج، لقوہ، زہروں کے اثرات، امراض، سر و سینہ میں مفید ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ معدہ اور بصارت کو قوت دیتا ہے۔

شہد کھانے سے جگر کو قوت ملتی ہے اور گردہ، مثانہ کی پتھری توڑ کر نکالتا ہے۔ آب کیوں یعنی زیرہ کے پانی کے ساتھ اسے پینا زہروں کے علاج میں مفید ہے۔ شہد کو کندر کے ساتھ ملا کر دینے سے سینہ اور پیچھڑوں کا متقبہ ہوتا ہے۔ یہ پتھری نکالنے میں زیادہ مفید ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔



دومہ کے مریضوں میں تالیوں کی گھٹن کو دور کرنے اور باغلم نکالنے کے لیے گرم پانی میں شہد سے بہتر کوئی دوائی نہیں۔

تب دق کے مریضوں کے لیے بارگاہ رسالت مآب صلی اللہ علیہ وسلم سے زیتون اور قسط کا ہدیہ میسر ہے۔ اگر قسط کو زیتون کے تیل میں ملانے کے بعد اس میں شہد ملا کر معجون بنائی جائے تو اس کی افادیت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ تب دق کے علاج میں ایک اہم ضرورت مریض کی کمزوری کو دور کرنا اور اس کی قوت مدافعت کو بڑھانا ہے۔ اس غرض کے لیے گرم پانی میں دو بڑے چمچے شہد نہار منہ اور عصر کے وقت اسے تو انائی بھی مہیا کرتے ہیں اور اس کی سانس کی تالیوں کے درم میں بھی مفید ہے۔

جسمانی کمزوری اور شہد

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی زندگی کا مطالعہ کریں تو ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ وہ ہر صبح شہد کے شربت کا پیالہ نوش فرماتے تھے اور بھی یہ مشروب نماز عصر کے بعد پسند فرمایا جاتا تھا اور اس کا اثر یہ ہوا کہ وہ اپنی پوری زندگی میں نہ تو کبھی بیمار پڑے اور نہ ہی کبھی مسکن کا اظہار فرمایا۔ ان کی زندگی سے یہ سبق ہمارے اکثر مسائل کا حل ہے۔ ان اوقات میں جب پیٹ خالی ہو اور آنتوں کی قوت انحداب دوسری چیزوں سے متاثر نہ ہو، شہد پینا جسم کے اکثر و بیشتر مسائل کا حل ہے۔ یہ کسی بھی حالت، بیماری اور کمزوری میں بے شک پیا جاسکتا ہے۔

بیرونی استعمال

گھلے کی سوزش کے لیے گرم پانی میں شہد کے غرارے اور پھریری سے شہد لگانا مفید ہے۔ موج، پٹھوں کی اکڑن اور جوڑوں پر چوٹ کے علاج میں شہد کالپ کر کے ردلی رکھ کر پٹی باندھ دیں۔ اس

ہر دو گھنٹے کے بعد گھونٹ گھونٹ پلائیں چونکہ زیتون کا تیل بھی زخموں کو مندل کرنے اور پیٹ کی تیزابیت کو مارنے کی صلاحیت رکھتا ہے۔ اسی لیے دن کے گیارہ بجے اور رات سوتے وقت ایک سے تین چمچے (بڑے) زیتون کا تیل بھی دیا جائے۔ السر کی ہر قسم ایک سے دو ماہ میں ٹھیک ہو جائے گی۔ نہار منہ شہد پینے سے پرانا قبض ٹھیک ہو جاتا ہے، کھنٹے ڈیکار آنے بند ہو جاتے ہیں اور اگر پیٹ میں ہوا بھر جاتی ہو تو وہ نکل جاتی ہے۔

امراض جگر اور یرقان

جگر اور پتے کی خرابیاں اور دائرس کی وجہ سے سوزش یرقان کا باعث ہوتے ہیں۔ یہی خرابی استقامت Cirrhosis کی وجہ سے موت کا باعث بن جاتی ہے۔ ایسے مریضوں کو ایلے ہوئے پانی میں شہد دیا جائے تو بیماری میں کمی آ جاتی ہے کیونکہ شہد جگر کے فعل کو بے دار رکھتا ہے اور پوری تندہی سے جسم میں داخل ہونے والے زہروں کو ختم کر دیتا ہے۔ پینے سے جسم پر ہونے والے موسمیاتی اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔

امراض تنفس میں شہد

گھلے سے پھیپھڑوں تک کی ہر سوزش میں گرم پانی میں شہد اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ کھانسی اور گھلے کی سوزش میں اگر چہ شہد کے غرارے بھی مفید ہیں مگر ایک کام کی چیز کو ضائع کرنے کے بجائے اسے گرم گرم اور گھونٹ گھونٹ پیا جائے تو تالیوں کے آخری سرے تک اثر انداز ہوتا ہے۔ انفلوئنزا آج بھی لا علاج بیماریوں میں سے ہے۔ عام طور پر اس میں شفا دس دن سے پہلے نہیں ہوتی۔ ایسے مریضوں کی علالت کے دوران جب انہیں ایک دو بڑے چمچے شہد دن میں تین چار مرتبہ پلایا گیا تو عرصہ علالت سمٹ کر تین سے چار دن رہ گیا۔



طب نبوی ﷺ سے علاج

کانغہ کے لفافے میں رصیں تو اس پر تیل کے سے دھتے لگ جاتے ہیں۔ اس کا استعمال اسلام کی آمد کے بعد شروع ہوا کیونکہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے شفا کا مظہر قرار دیا ہے۔
 حضور صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد ہے۔
 ”بیماریوں میں موت کے سوا ایسی کوئی بیماری نہیں جس کے لیے کلونچی میں شفا نہ ہو۔“

فوائد

نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے متعدد مقامات پر ایسی خوش خبریاں عطا کی ہیں جیسے کہ صبح کھجور کھانے والا زہر سے محفوظ رہتا ہے یا سنا اور مسنوت میں بھی ہر بیماری سے شفا ہے، اسی بنا پر کلونچی اس امر میں یکتا ہے کہ وہ بیماریاں خواہ حدت سے ہوں یا بردت سے، یکساں مفید ہے۔
 کلونچی جسم کے کسی بھی حصہ میں واقع رکاوٹ یعنی سدہ کو دور کرتی ہے۔ بخیری مادہ کو خارج کرتی ہے، معدہ کو مضبوط کرتی ہے، اگر اسے پیس کر سرکہ میں ملا یا جائے تو پیٹ کے کیڑے ماریتی ہے اور پرانے زکام میں مفید ہے۔ اس کو گرم کر کے سوکھنا بھی پرانے زکام میں مفید ہے۔ اگر اس کا تیل نکال کر رنج پر لگایا جائے

لیب سے چوڑوں کے یہ عوارض دو سے چار دن میں ٹھیک ہو جائیں گے۔
 شہد اور خمی کا آمیزہ رطل ہوئے زخموں کے لیے مفید بتایا گیا ہے۔ جب خمی کے بجائے اسے روغن زیتون میں ہم وزن ملا یا گیا تو فوائد اور بہتر ہو گئے۔ ہاتھوں پر اگر پکنائی اور مشینوں کی سیاہی جمی ہوئی ہو تو ان پر شہد مل کر دھونے سے تمام داغ چھٹ جاتے ہیں۔ سرکہ اور شہد ہم وزن ملا کر دانتوں پر رنجن کریں تو داغ اتر جاتے ہیں اور مسوڑھوں کی سوزش جاتی رہتی ہے۔

کلونچی

کلونچی زمانہ قدیم سے اپار ڈالنے اور پیٹ کی بیماریوں کے علاج میں استعمال ہوتی آئی ہے۔ کلونچی کا پودا جھاڑیوں کی مانند تقریباً دو میٹر اونچا ہوتا ہے، جس میں نیلے رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ یہ پودا اصل میں ترکی اور اٹلی میں ہوتا تھا، جہاں سے حکماء نے افادیت کی بنا پر حاصل کر کے برصغیر میں کاشت کیا۔ یہ خود رو بھی ہوتا ہے اور اس کی کاشت بھی کی جاتی ہے۔ پنجاب میں اسے پیاز کے سچ سمجھا جاتا ہے جو کہ غلط ہے۔ اس کے رنج کھونے، خوشبو میں تیز اور





سر دکھائی، درد سینہ، استسقا اور ریاحی قونج میں مفید ہے۔ پیٹ کے کپڑوں کو خارج کرتی ہے۔ اگر تھیں پیپ آئی ہو، منی کے ساتھ پانی میں درم ہو اور سانس لینے میں تکلیف ہونی ہو تو کلونجی سے جلد فائدہ ہوتا ہے۔ اسے پانی میں پکا کر شہد ملا کر پینے سے مٹانے کی پتھری نکل جاتی ہے۔ اسے نہار منہ روغن زیتون کے ساتھ کھایا جائے تو چہرے کا رنگ سرخ ہو جاتا ہے۔ اسے گرم کر کے سونگھنے سے زکام دور ہو جاتا ہے۔

سرکہ اور صنوبر کی لکڑی کے برادہ کے ساتھ کلونجی کو ابال کر دانتوں پر لگانے سے درد جاتا رہتا ہے، سرکہ اور کلونجی لگانے سے بواسیر کے سسے جھڑ جاتے ہیں۔ کلونجی اور حب الرشاد کو ملا کر سرکہ میں ابال کر بیج پر لگانے سے بال اگ آتے ہیں۔ اس کے دھو میں سے زہریلے کپڑے بھاگ جاتے ہیں۔ اسے گرم کپڑوں میں رکھیں تو انہیں کیڑا نہیں لگتا۔ کلونجی، بانجی، گول، دار ہلدی، جڑ، گندھک میں سے ہر ایک پانچ تولے کو ناریل کے دو بوتل تیل میں پیس کر ڈال دیں۔ یہ بوتل سات دن تک دھوب میں بڑی رہے، پھر بھی ہلاتے رہیں، پھر چھان کر تیل علیحدہ کر لیں، اس تیل کو لگانے سے اکثر جلدی بیماریاں اور برص ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ پانی میں کلونجی ملا کر لپ کرنے سے چھپ جاتی رہتی ہے۔

جدید مشاہدات

پیٹ سے ہوا نکالنے اور بد ہضمی میں مفید ہے۔ کلونجی کے ساتھ قسط شیریں ہم وزن ملا کر ناشتے اور رات کے کھانے کے بعد دیں تو پرانی پیچش کے علاوہ دمہ میں بھی مفید ہے۔ دمہ کے وہ مریض جن پر دیگر ادویہ کا اثر نہیں ہو رہا ہو، کلونجی کی آمیزش سے بہتر ہونے لگتے ہیں۔ قسط شیریں کمزوری کے لیے اچھی دوائی ہے مگر بسا اوقات اس کا تنہا اثر اتنا مفید نہیں

تو بال اگتے ہیں اور جلد سفید نہیں ہوتے۔ اس کا نصف چمچ پیس کر پانی کے ساتھ پینے سے دمہ میں مفید ہے اور بھڑ کے زہر کو زائل کرتا ہے۔ کلونجی لگا کر کھانے سے باؤلے کتنے کے زہر کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ اس کا دھواں، سانس کی تکلیف کو دور کرتا ہے۔ روٹی کے ساتھ کھائیں تو پیٹ میں ہوا نہیں بھرتی۔ زکام، فالج، لقوہ، درد شقیقہ، نسیان، چکروں، کھیرا ہٹ میں مفید ہے۔

یہ رخ کو دور کرتی ہے، پیٹ سے چر نے کیڑے نکال دیتی ہے، بخار اتارتی ہے، انجم نکالتی ہے، رکاوٹیں کھولتی ہے، معدہ اور لبلبہ کی رطوبتوں کو اعتدال پر لاتی ہے (یہ بات ذیابیطس کے علاج میں بڑی اہمیت رکھتی ہے) اگر اسے پیس کر گرم پانی میں شہد کے شربت کے ساتھ پیا جائے تو گردوں اور مٹانے سے پتھری نکال دیتی ہے۔ اس کے بیج پیس کر دودھ میں ملا کر پینے سے برقان میں فائدہ ہوتا ہے، اس کو مسلسل کھانے سے لقوہ اور فالج دور ہو جاتے ہیں۔

کلونجی کو سرکہ میں پکا کر اس کی کلیاں کرنے سے گلے کی سوزش اور دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ اسے آنکھوں میں پیس کر ڈالنے سے ہوتا اگر ابتدا میں ہو تو ٹھیک ہو جاتا ہے۔ سرکہ اور کلونجی کا مرکب جلدی امراض، ایگزیرما وغیرہ میں از حد مفید ہے۔ زیتون کے تیل میں کلونجی کو ابال کر چھان کر اس تیل کے چند قطرے کان میں ڈالنے سے اس کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ یہ مرکب ناک میں ڈالنا پرانے زکام کے لیے مفید ہے۔

زخموں پر چٹکے آتے ہوں تو چند روز کلونجی اور تیل لگائیں۔ کلونجی اور سرکہ لگانے سے جسم کے کسی بھی حصے کے پھوڑے پھنسیاں ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ جلد کے داغ جاتے رہتے ہیں اور برص میں فائدہ ہوتا ہے۔



ہے۔ شمالی افریقہ بھی کھجور کا گھر ہے۔ امریکا میں ٹیلی فورنیا کی کھجوریں بڑی لذیذ اور مقبول ہیں۔ پاکستان میں کھجور کے لیے خیر پور، ملتان اور ڈیرہ غازی خان کے علاقے اگرچہ زیادہ مشہور ہیں مگر یہ چاروں صوبوں میں ملتی ہے۔ بلکہ صوبہ سرحد میں اگرچہ کم ہوتی ہیں مگر ان کا معیار بہت عمدہ ہوتا ہے۔

کھجور کا درخت بنیادی طور پر گرم علاقوں میں ہوتا ہے۔ یہ ان علاقوں میں بھی پھل دیتا ہے جہاں پانی کم ہو، لہذا ان میں میٹر تک چلا جاتا ہے مگر اب اس کی چھوٹی قسم بھی کاشت کی جا رہی ہے۔ اس کے بارے میں کہا جاتا ہے کہ اس کا سر دھوپ کی وجہ سے آگ میں اور پیر یعنی جڑیں پانی میں ہوتی ہیں۔ گرم علاقوں میں زیر زمین پانی کی سطح چلتی ہوئی ہے، اس لیے کھجور کے درخت کی جڑیں بڑی گہری اور لمبی ہوتی ہیں تاکہ یہ دور دور سے اپنے لیے پانی اور توانائی حاصل کر سکے مگر یہ ایسے علاقوں میں بھی پایا جاتا ہے جہاں پانی چھٹ پر موجود ہوتا ہے۔

کھجور کا درخت جنس کے لحاظ سے مذکر اور مؤنث ہوتا ہے۔ مذکر کو پھل نہیں لگتے جب کہ اس کے دانے مؤنث کو بار آور کرنے کے لیے ہوا یا باغبانوں کی

ہوتا۔ ایسے میں اس کے ساتھ حب الرشاد اور کلونجی کو جب شامل کیا گیا تو فائدہ جلد ہو گیا۔

کلونجی کو قسط اور حب الرشاد میں ہم وزن ملا کر پیسنے کے بعد سرکہ میں حل کر کے ابالیں۔ پھر چھان کر ادویہ کے پھوک نکال دیں۔ یہ نوشن جلدی امراض کے لیے نہایت مفید ہے۔ کلونجی اور حب الرشاد کو ہم وزن ملا کر توڑے پر چلا کر اسے سرکہ میں مرہم بنائی گئی۔

یہ مرہم برص کے داغوں پر لگانے سے داغ تین سے چار ماہ میں ٹھیک ہو گئے مگر اس کے ساتھ ساتھ اسی نسخہ کو بھونے بغیر خالص صورت میں شہد کے شربت کے ساتھ مریض کو ایک چمچہ روزانہ دیا گیا۔ برص وہ بیماری ہے جس کا عام حالات میں کوئی علاج نہیں مگر اس سے ٹھیک ہو گئی۔ گرتے بالوں بلکہ بچ پر بال اگانے اور بشفہ کے علاج میں کلونجی اور مہندی کو سرکہ میں حل کر کے اگر سر پر تیسرے دن ایک گھنٹہ کے لیے لگایا جائے تو مفید ہے۔

کھجور

کھجور ایک عام درخت ہے جو مشرق وسطیٰ، امریکا اور ایشیائی ممالک میں کثرت سے پایا جاتا





کشمش یا منقہ کے ساتھ کھانا چاہیے۔
 کھجور کے درخت سے ایک قسم کا گوند نکلتا ہے،
 جو ہر دینی چوٹیوں کے لیے مفید ہوتا ہے۔ اس کے نئے
 میں گھاؤ لگا میں تو ایک میٹھا اور خوش بودار رس نکلتا
 ہے۔ تازہ رس تو بڑا لذیذ ہوتا ہے مگر ایک دن
 گزارنے کے بعد اس میں خمیر اٹھ جاتا ہے اور یہ نشہ
 آور بن جاتا ہے۔ کھجور کی خشکی جلا کر دانتوں پر ملی
 جائے تو منہ کے نقیض کو دور کرتی ہے۔ دانتوں سے میل
 اتار دیتی ہے۔ ہر قسم کے بہتے خون کو روکنے کے لیے
 اس کی رائی لگانا مفید ہے۔ یہ زخموں کو صاف کرنی
 ہے۔ کھجور کھانا قوت کا باعث ہے، جگر کو طاقت دیتی
 ہے، کمزوری سے پیدا ہونے والے صغرا کے لیے مفید
 ہے۔ کھجور کا گود اور چڑھنے کی جڑ پیس کر پانی میں رکھ
 کر کھانے سے سردی لگ کر آنے والا بخار ٹوٹ جاتا
 ہے۔

کھجور کی جڑ پانیوں کی راکھ سے منجن کرنا دانتوں
 کے درد کے لیے مفید ہے۔ راکھ کے بجائے اگر ان کو
 پانی میں پکا کر اس پانی سے ٹکیاں کی جائیں تو بھی
 فائدہ مند ہے۔

کھجور کا گابھا

کھجور کے درخت کی شاخوں میں جس جگہ پھول
 لگتے ہیں، وہاں پر کونپلوں سے پہلے یہ گاڑھا، کیس
 دار، شیریں اور خوش بودار رس جمع ہوتا ہے۔ ذائقہ،
 دودھ اور بادام جیسا ہوتا ہے، جس درخت کی شاخوں
 سے ہمارے نکال لیں، اس کو پھر پھول نہیں لگتے، اس
 کے کھانے سے آنتیں مضبوط ہوتی ہیں، دست رک
 جاتے ہیں، سینے کے درد کی دوا کرتا ہے۔ اگر گھوک
 میں خون آتا ہو تو وہ بند ہو جاتا ہے۔ خلق، سینے کی جلن
 اور سوزش ختم ہو جاتی ہے۔ آواز میں نکھار آتا ہے۔
 کھانسی ٹھک ہو جاتی ہے۔ جسم میں قوت مدافعت پیدا

کوشش سے پہنچائے جاتے ہیں۔ پھل شدید گرمی
 میں لگتا ہے جو پتھوں کی شکل میں ہوتا ہے۔ ایک
 درخت کی اوسط عمر بیڑھ سو سال ہے۔ اس کا کوئی بھی
 حصہ بے کار نہیں۔ پتوں سے ٹوکریاں بنتی ہیں۔ تنا
 عمارتی لکڑی کے طور پر کام آتا ہے۔ شاخیں کرسیاں
 بننے اور جلانے کے کام آتی ہیں۔

کھجور کا درخت دنیا کے اکثر مذاہب میں مقدس
 مانا جاتا ہے۔ مسلمانوں میں اہمیت کی انتہا یہ ہے کہ نبی
 اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے درختوں میں سے اس
 درخت کو مسلمان کہا کیونکہ یہ صابر و شاکر اور اللہ کی
 طرف سے برکت والا ہے۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا، ”جس گھر
 میں کھجور ہو اس گھر والے بھی بھوکے نہیں رہیں
 گے۔“

فوائد

کھجور کو رات بھر بھگو کر رکھ دیں اور صبح اس کا پانی
 استعمال کریں۔ یہ پانی جسم کی غلیظ رطوبتوں کو خشک
 کرتا ہے۔ معدے کو تقویت دیتا ہے۔ منہ کے زخموں
 کو مندمل کرتا ہے، خاص طور پر مسوڑھوں کی سوزش
 میں مفید ہے۔

پھلوں میں کھجور ممتاز حیثیت رکھتی ہے کیونکہ یہ
 جسم کے ہر حصے کے لیے یکساں طور پر مفید ہے۔ اس
 کی اصلاح کے لیے سکندرجین زیادہ مؤثر ہے۔
 جب کہ دوسرے ذرائع بتاتے ہیں کہ کھجور کے ذیلی
 اثرات کو دور کرنے کے لیے اس کے ساتھ بادام اور
 خشکاش کا استعمال زیادہ مفید رہتا ہے۔ یہ زخموں
 کو مندمل کرتی ہے۔ اسہال کو دور کرتی ہے۔ یرقان
 کے لیے بہترین ہے۔ پتہ اور جگر کے نفل کو درست
 کرتی ہے۔ صنوبر کے پتوں کے ساتھ کھجور، جگر کے
 لیے مزید تقویٰ ہو جاتی ہے۔ یہ جسمانی کمزوری کو دور
 کرتی ہے لیکن جس کی آنکھیں دھمتی ہوں، اسے اس
 کے استعمال سے پرہیز کرنا چاہیے۔ نہ ہی اسے انکور،



خشک ہو جاتے ہیں۔ پیٹ کے کیزے مارنے کے لیے اسے نہار منہ کھانا مفید ہے۔

انار

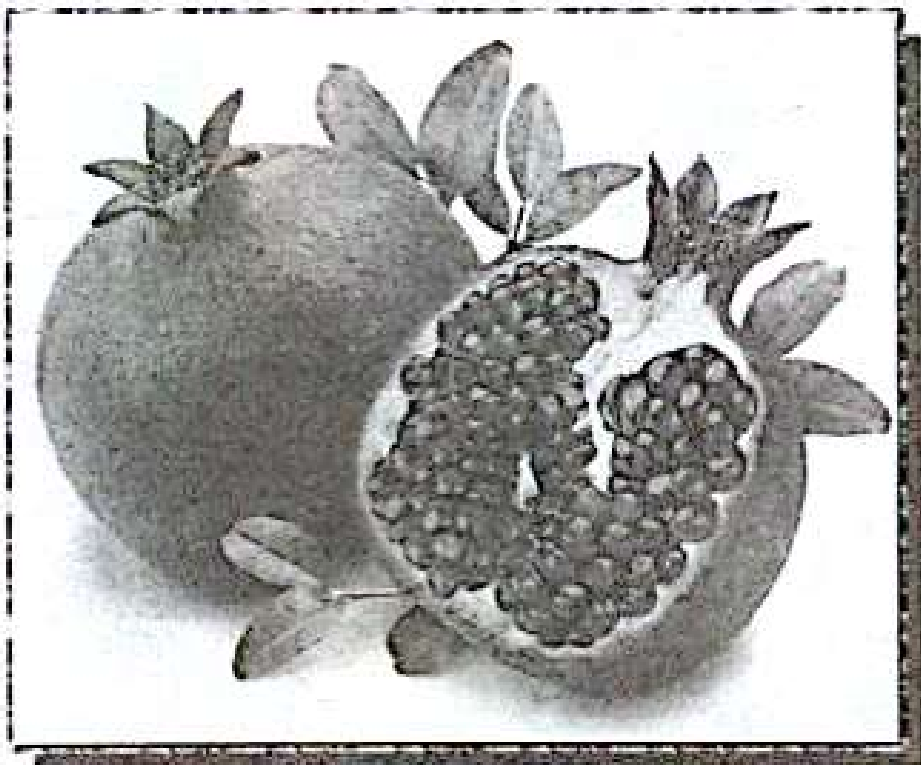
انار تاریخ کے قدیم ترین پھلوں میں سے ہے۔ مشرقی ممالک میں اسے انجیر کے ساتھ اہمیت حاصل رہی ہے۔ یہ پھل بحیرہ روم کے خطے اور خلیج عرب کے علاقے میں کاشت ہوتا ہے۔ امریکی گرم حصوں اور جنوبی امریکا میں چلی میں انار کثرت سے پیدا ہوتے ہیں۔ ہندوستان میں پٹنہ کا انار شہرت رکھتا ہے مگر ایشیا کے دوسرے ممالک میں پاکستان، افغانستان کے انار جیسا شیریں اور لذیذ کہیں بھی نہیں ملتا۔ انار کے درخت بلندی میں پانچ میٹر کے قریب ہوتا ہے۔ اس کے پتے سبز اور نیزے کی شکل کے ہوتے ہیں۔ جن کی لمبائی تین انچ تک ہو سکتی ہے۔ اس درخت پر نارنجی سرخ رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ یہ پھول گرم اور خشک موسم میں پھل بنے ہیں۔ انار کی دو اقسام بہت زیادہ مشہور ہیں۔ ایک قدحاری اور

ہوتی ہے۔ گردوں کی سوزش دور کرتی ہے، قے روکتا ہے، پکڑوں میں مفید ہے، کھجور کا گاہکا لگانے سے بھڑکے کاٹنے کے بعد ورم نہیں ہوتا۔

جدید مشاہدات

اس کے درخت سے نکلنے والی گوند آنتوں، گردوں اور پیشاب کی نالیوں کی سوزش کے لیے مفید ہے۔ اسے کھانے سے منہ کی بدبو ختم ہو جاتی ہے۔ بنیادی طور پر کھجور نڈا میت سے بھر پور ہے، نفیم نکالتی ہے، متوی ہے، جلن کو دور کرتی ہے۔ کھجور کو دھو کر دودھ میں ابال کر دینے سے ایک متوی اور قوری طور پر توانائی مہیا کرنے والی غذا تیار ہو جاتی ہے۔ کھجور میں توانائی مہیا کرنے والے عناصر قوری اثر کرتے ہیں۔ اس لیے بخار اور چٹک کے بعد کی کمزوری جلد دور ہو جاتی ہے۔ تپ دق کے مریض کے لیے بھی یہ فائدہ مند ہے۔

کھجور کے درخت کی جڑوں کو جلا کر زخموں پر مرہم کی صورت لگانا مفید ہے۔ اس کی ٹھیلیوں کو آگ میں ڈال کر ان کی دھوئی دینے سے بواسیر کے سنے





اس سے ذرا لم، اس کے دانے سختی سمیت پس کر شہد ملا کر ایسے زخموں پر لگائے جائیں جو عام علاج سے ٹھیک نہ ہو رہے ہوں وہ ٹھیک ہو جائیں گے۔

جدید مشاہدات

انار کے دانے، چھلکا، پھول اور اس کا عرق مقامی طور پر قابض ہیں اور پیٹ کے کیڑوں کو مارتے ہیں۔ انار میں موجود Pelletierine پیٹ کے کیڑوں کی جملہ اقسام کے لیے ایک نہایت ہی مؤثر دوا ہے۔ جوس میں یہ انکائیڈ لم مقدار میں ہوتی ہے۔ اسی لیے نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے چھلکے سمیت کھانے کے بارے میں کہا ہے کیونکہ اسی میں کیڑوں کو مارنے والا عنصر زیادہ مقدار میں ہوتا ہے۔ انار مفرح، ہاضم، ٹھنڈک پہنچانے والا، بھوک بڑھانے والا ہے۔ اس کا عرق بہترین مشروب اور مفید دوا ہے جو کہ اسہال کے بعد کمزوری اور یرقان میں فائدہ مند ہے۔ پرانی کھانسی میں گل انار کو خشک کر کے اس کے چار گرین دینا مفید ہے۔

بیر

گرم اور صحرائی علاقوں میں بیر ایک عام چیز

دوسری کئی دانہ۔ قدحاری انار ترش اور گہرا سرخ ہوتا ہے اور کئی دانہ ٹٹھا اور رس دار۔

فوائد

ٹٹھا انار معدہ اور اس میں موجود اشیاء کے لیے بڑا مفید ہے۔ یہ حلق کے درم، سینے کی سوزش اور پھیپھڑوں کے امراض میں مفید ہے۔ کالی کھانسی میں بڑا کارآمد ہے۔ اس کا عرق پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ جسم کو مفید اضافی غذائیت اور توانائی مہیا کرتا ہے۔ جسم کو بڑی معتدل قسم کی حرارت مہیا کرتا ہے۔ نورانی جزو بدن بن جاتا ہے۔ اس کی عجیب تاثیر یہ ہے کہ اگر اسے روٹی کے ساتھ کھایا جائے تو پیٹ میں کسی قسم کی خرابی پیدا نہیں ہونے دیتا۔

معدے میں سوزش ہو تو یہ دور کرتا ہے، قے اور اسہال کو روکتا ہے، جگر کی حدت کو بجھا کر ختم کر دیتا ہے۔ جسم کے تمام اعضا کو قوت دیتا ہے۔ دل کی برائی بیماریوں کو آرام دیتا ہے۔ انار کا پانی اس کے چھلکے سمیت نکال کر اسے شہد کے ساتھ ابال کر مرہم کی طرح گاڑھا کر کے آنکھوں میں سلائی کے ساتھ لگایا جائے تو آنکھ کی سرخی کو کاٹ دیتا ہے۔

ترش انار کے فوائد بھی تقریباً ٹٹھے کی مانند ہیں مگر





جائے تو فائدہ مند ہے، خون صاف کرتا ہے اور ہاضمہ درست رکھتا ہے۔ اس کی کونپلوں کو پیس کر دہی میں ملا کر چلے ہوئے زخم پر لگانا فائدہ مند ہے۔
نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے بیر کو لذیذ پھل قرار دینے اور اسے جنت کا میوہ ہونے کی حیثیت سے اہمیت عطا فرمانے کے بعد اس کے پتوں کو صفائی کے لیے منفرد قرار دیا۔

جدید مشاہدات

عام بیر کی تین اقسام کاشت کی جاتی ہیں۔ جنگلی بیر، صوفی کھی اور صوفی کھیتی، جنگلی بیر کھٹنے ہونے کی وجہ سے بد ذائقہ ہوتے ہیں۔ اس کے علاوہ بیر کی ہر قسم بھوک لگاتی ہے اور معدہ کو طاقت پہنچاتی ہے۔ بیر کی پختی ہاضمہ کی اکثر خرابیوں کا علاج ہے۔ بیر کی پتے کوٹ کر زخموں پر لگانے سے وہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اسے لیس کی وجہ سے منہ، معدہ اور آنتوں کی جلن کو دور کرتا ہے اور معدہ اور آنتوں کے السر میں فائدہ مند ہے۔ فالٹو تیزاب کو ختم کرتا ہے۔ بیر کی جڑوں کا رس گٹھیا اور جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔

پیاز

پیاز کا شمار آن بزیوں میں ہوتا ہے جو دنیا کے ہر ملک میں پائی جاتی ہے۔ گوشت کی بو کو ختم کرنے اور سالن کو گاڑھا کرنے کے لیے ہندو پاک میں اسے بڑی مقبولیت حاصل ہے۔ پیاز دنیا کی قدیم ترین بزیوں میں سے ہے۔ تہذیب و تمدن کی آمد سے پہلے بھارت، چین اور ایشیائے کوچک میں لوگ اسے بڑے شوق سے کھاتے تھے۔ پاکستان میں پیاز کی عمدہ ترین قسم پنجاب اور سرحد میں ہوتی ہے۔ سال میں اس کی دو کھلیں تیار کی جاتی ہیں۔

پیاز کا پودا جب پک جاتا ہے تو اس میں کالے رنگ کے جج لگتے ہیں، جن کو زمین میں بو کر نئی فصل

ہے۔ جنگلوں میں چھوٹے چھوٹے خود رو بیر جھازیوں میں لگے ہوتے ہیں۔ جب کہ کنوؤں اور چشموں کے کنارے بیر کی کھد آدر درخت لگائے جاتے ہیں۔ ایک عام درخت چھ میٹر کے قریب بلند ہوتا ہے جس کی شاخوں میں کانٹے اور گول ٹھکنے چمک دار پتے لگے ہوتے ہیں۔ خود رو بیر جب تک پک کر سیاہی نکل نہ ہو جائیں کھٹنے اور بد مزہ ہوتے ہیں۔

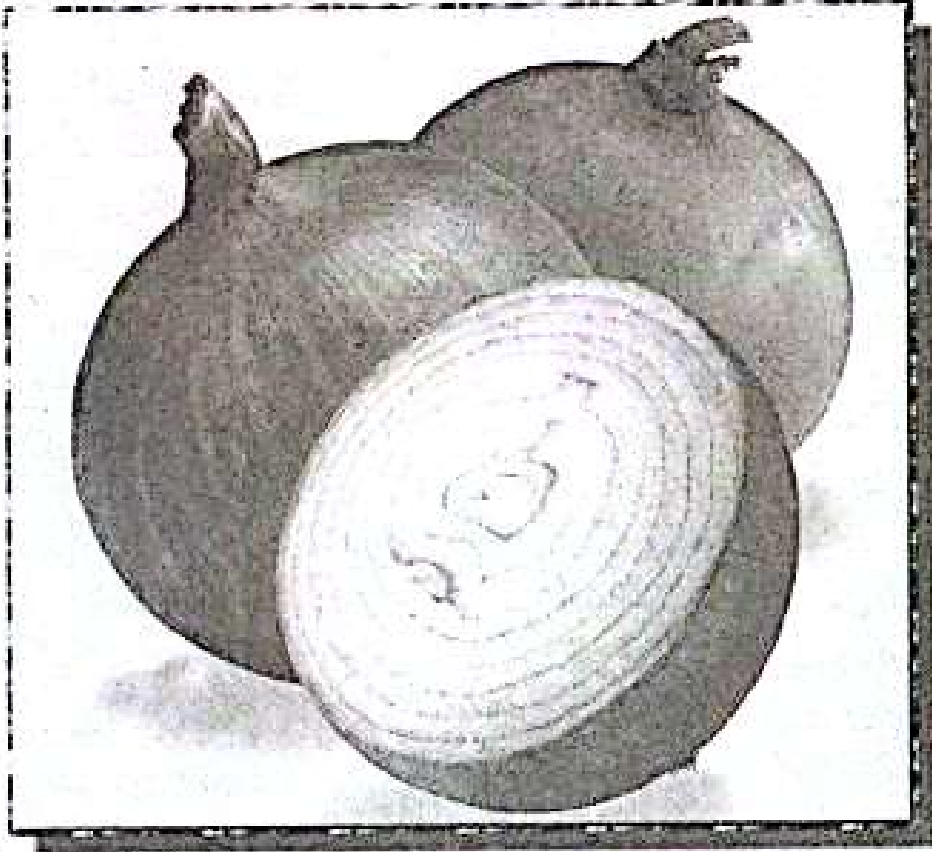
بیر کا فصل کھرچین ہے جہاں پر اس کے درخت نو میٹر تک بلند ہو جاتے ہیں۔ ان میں زرد رنگ کے پھول لگتے ہیں جو پھل لگنے سے پہلے رنگ میں گہرائی اختیار کرنے لگتے ہیں۔ ۱۹۰۲ء میں چین سے بیر کی سفید قسمیں امریکا درآمد کی گئیں اور جنوب مغربی علاقے میں کاشت کی گئیں اور اب یہ وہاں کا مقبول پھل ہے۔

بیر کے بارے میں حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد ہے کہ

”بیری کے پھل کا کسی اور سے کیا مقابلہ کہ اس کے تین اہم اوصاف ہیں۔ اس کا سا با گھنا اور ٹھنڈا، اس کو لذیذ پھل لگتے ہیں اور اس سے اچھی خوشبو آتی ہے۔“

فوائد

بیر کا رس نکال کر اسے کھانڈ کے ساتھ پکا کر جو شربت بنایا جاتا ہے، وہ پیاس کو تسکین دیتا ہے اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔ بیر کھانے سے پیٹ کے کینڑے مر جاتے ہیں۔ اس کا جو شانہ بننے سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے۔ آنتوں کی خراش اور جلن کو دور کرتا ہے، جسم کو عمدہ غذا مہیا کر کے گری ہوئی طبیعت کو بحال کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔ اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کے لیے اسے شہد کے ساتھ ملا کر کھایا جائے تو فائدہ مند ہے۔ خون صاف کرتا ہے اور ہاضمہ کرنے کے لیے اسے شہد کے ساتھ ملا کر کھایا



فضول قسم کی رطوبتوں کی مقدار زیادہ ہے۔ بھوک لگاتی ہے، رنگ صاف کرتی ہے، پیاز کا پانی نکال کر اگر کانوں میں نچکایا جائے تو میل پیدا نہیں ہوتا، درد کو دور کرتا ہے۔ سوزش کی وجہ سے سرخی آگئی ہو تو اسے کم کرتا ہے۔ سماعت کو بہتر کرتا ہے۔ پیاز کے بیج جلد پر پڑنے والے رنگ دار دھبے دور کرتے ہیں۔ اس کے پانی میں نمک ملا کر پھنسیوں پر لگایا جائے تو وہ ختم ہو جاتی ہیں۔ باضمہ کی اصلاح کرتا ہے۔ خاص طور پر گوشت کو ہضم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ سرکہ میں اس کا اچار بنا کر کھانا پیرقان اور تکی کے درد میں مفید ہے۔ اس کو سونگھنا، کھانا بلکہ پاس رکھنا بھی وبائی امراض میں فائدہ دیتا ہے۔ اس کو رانی کے تیل میں ملا کر جوڑوں پر مالش کرنے سے گنٹھیا جاتا رہتا ہے۔

جدید مشاہدات

پیاز کے اثرات کے بارے میں جو بھی

تیار کی جاتی ہے۔ اس کی پیوند کاری بھی ہو سکتی ہے۔ امریکا کے قدیم باشندے ایک ایسی پیاز استعمال کرتے تھے جس میں تیزی کم اور متحساس زیادہ ہوتی تھی۔

زمین سے نکالنے کے بعد پیاز کو تھوڑا خشک کیا جاتا ہے۔ جس سے اس کے اوپر والا چھلکا خشک اور بھر بھرا ہو جاتا ہے۔ دنیا میں بھارت، چین، امریکا، روس، اٹلی، ترکی، اسپین، جاپان پیاز درآمد کرنے والے بڑے ممالک ہیں۔

حضور صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے پکا کر کھانے کے بارے میں ارشاد فرمایا ہے کہ ”جی پیاز کی بو ناگوار ہوتی ہے، اس لیے اسے کچا کھانے سے منع کیا گیا ہے۔“

فوائد

پیاز تاثیر کے لحاظ سے سخت گرم ہے اور اس میں



قرمزی ہوتا ہے۔ اس کی ایک سفید مسم بھی ہوتی ہے۔
چقندر کی پھولی ہوئی جز اور پتے خوراک میں استعمال
ہوتے ہیں۔ اسے ابال کر کھاتے ہیں۔ گوشت کے
ساتھ سالن کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ اس کا
اچار ڈالتے ہیں۔ یورپ میں اس سے کھانڈ بھی بنائی
جاتی ہے۔

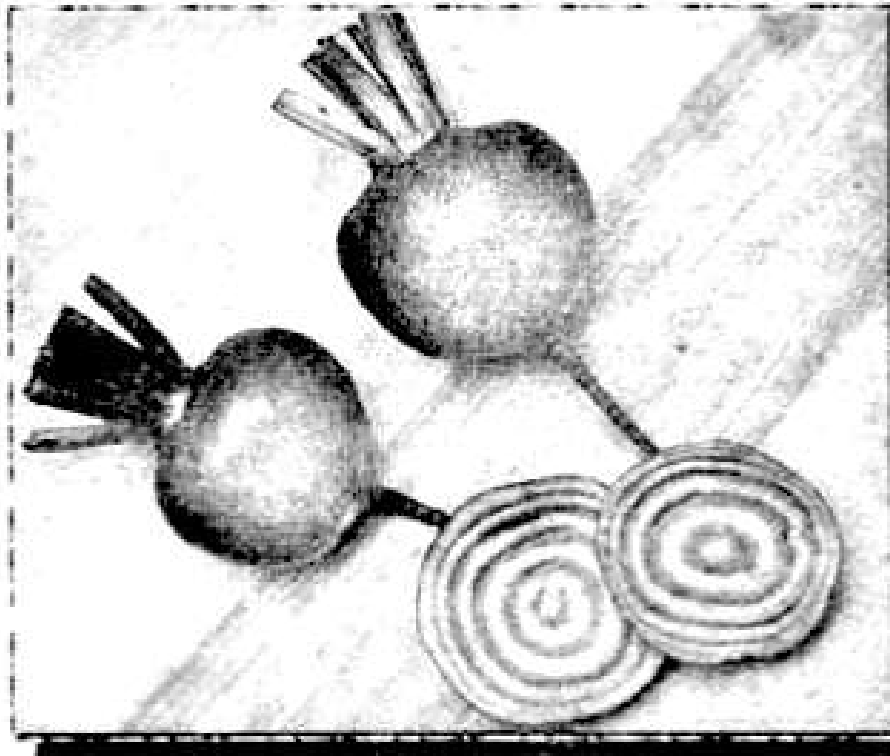
فوائد

چقندر اگرچہ ٹھنڈک رکھتا ہے مگر ایسی کہ جسم کو
ناگوار نہیں گزرتی۔ اس کی سیاہ قسم قابض ہے۔ چقندر
کاٹ کر سر پر ملنے سے گرتے بال رک جاتے ہیں۔
ایگزیمیا اور پتی میں مفید ہے۔ اسے پکا کر پانی میں
گھوٹ کر لگانے سے سر کی جو میں مر جاتی ہیں۔ اگر
بندہ موجود ہو تو اس پانی میں تھوڑا سا شہد ملا کر لگانا مفید
ہے۔ چقندر کھانے سے جگر کا فعل بہتر ہوتا ہے اور تکی
کی سوزش کم ہو جاتی ہے، کمزوری دور ہو جاتی ہے اور
جلد ہضم ہو جانے کی صلاحیت پیدا ہوتی ہے۔ اس

مفروضات قائم کر لیے گئے ہیں، انہیں جدید
مشاہدات کی روشنی میں اس کے برعکس پایا گیا ہے۔
پیاز کی بدبو اس کی سب سے بڑی خرابی ہے۔ لیکن
پیٹ میں جا کر یہ انتڑیوں کے جراثیم مار دیتی ہے۔
پیاز دنیا میں ہر جگہ استعمال کی جاتی ہے مگر اس کے
باد جو دلوگوں کو اس سے وہ فوائد حاصل نہیں ہوتے جو
کہ عام طور پر فرض کر لیے گئے ہیں۔

چقندر

چقندر، بھارت، پاکستان، شمالی افریقہ اور یورپ
میں کثرت سے سبزی کے طور پر کاشت کیا جاتا ہے۔
اگرچہ اس کی جنگلی قسم بھی ہے مگر اس کو خوراک اور
علاج دونوں کے لیے بے کار سمجھا جاتا ہے
چقندر کا تعلق پالک کے ساگ کے خاندان سے
ہے۔ البتہ اس کا خوراک میں پسندیدہ حصہ جڑ ہے۔
جس میں غذائی عناصر جمع ہو کر جسم کی سی شکل بن جاتی
ہے۔ عام طور پر چقندر کا رنگ اندر سے بھورا اور





دانتوں کو جلا دیتی ہے۔ مسوڑھوں کو مضبوط کرلی ہے۔ پیلو کے پتوں کو زیتون کے تیل میں ابال کر اس سے مائش کریں تو جوڑوں کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہی تیل یواسیر، خارش اور کوڑھ میں بھی مفید ہے۔ اس کے پتوں کے لیپ سے نزلہ رک جاتا ہے۔ اگر بالوں کو خضاب لگانے سے پہلے ادویہ کو پیلو کے پانی میں تھوڑی دیر بھگولیا جائے تو رنگ گہرا آتا ہے۔ اس کے پتوں کو کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر جلی ہوئی جگہ پر لیپ کرنے سے نہ تو آبلہ پڑتا ہے اور نہ ہی بعد میں پیپ پڑتی ہے۔ اس کے پتوں کا رس نکال کر مسوڑھوں پر لگانے سے ان کا ورم اتر جاتا ہے۔ اس کے پھول سکھا کر پیس لیں اور ان کی ایک چٹکی شہد میں ملا کر دن میں دو تین مرتبہ کھانے سے آنتوں کے زخم بھر جاتے ہیں۔

اس کے پتے ابال کر ان سے غرارے کریں تو منہ کے زخم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو سانپ کے زہر کا ترياق بھی سمجھا جاتا ہے۔ اس درخت کی کوٹلیں، شاخیں، پتے اور پھل یکساں طور پر جراثیم کش ہیں، لیکن جڑ کے قوائد دوسرے حصوں سے زیادہ ہیں۔

جدید مشاہدات

یہ مسوڑھوں کے دوران خون میں اضافہ کرتا ہے۔ جراثیم مارتا ہے اور دانتوں کے درمیان پھنسی ہوئی سرائند پیدا کرنے والی خوراک کو گھول کر باہر نکال دیتا ہے۔ گردے اور مثانہ کی پتھری کو تحلیل کر دیتا ہے۔ درخت کے پتے سکرووی کو دور کرتے ہیں۔ اگر انہیں گنٹھیا والے سریش جوڑوں پر لگائیں تو درد اور ورم دور کرتے ہیں۔ یواسیر کے مسوں کو مندل کرتے ہیں۔ اس کے پھلوں کا تیل سوزاک، جذام، پیٹ کے کیڑوں کی بیماریوں میں مفید ہے۔ دانتوں اور مسوڑھوں کی مختلف بیماریوں میں پیلو کی اہمیت بہت زیادہ ہے۔ یہ ان کا علاج بھی ہے اور حفاظت

کے پانی کو شہد کے ساتھ پیا جائے تو جگر کے نخل میں پیدا ہونے والی رکاوٹوں کو دور کرتا ہے۔ یرقان میں مفید ہے بلکہ صفراء کی تالیوں میں پتھری یا دوسرے اسباب سے پیدا ہونے والی رکاوٹوں کا علاج بھی ہے۔

جدید مشاہدات

چند رکی جڑوں کا جوس نکال کر اس کو ناک میں پٹکایا جائے تو سرد درد اور دانت کے درد میں فائدہ مند ہے۔ اگر اسے سر کے اطراف میں لگایا جائے تو آنکھوں کی سوزش اور جلن میں مفید ہے۔ چند ر کے پانی کو روغن زیتون میں ملا کر جلے ہوئے مقام پر لگانا مفید ہے۔ جلد کے زخموں، بھدہ اور خشک خارش میں چند ر کے قلوں کو پانی اور سر کے میں ابال کر لگانا مفید ہے۔ خارش کی متعدد قسموں کے لیے مقامی استعمال کی قابل اعتماد اور بہترین دوا ہے۔

پیلو

پیلو بنیادی طور پر ایک صحرائی درخت ہے جو صحراؤں کے علاوہ سب عرب کے گرم ساحلوں اور ایران میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ پنجاب، سندھ، بلوچستان، سرحد، بیکانیر، راجپوتانہ، لنکا، وسطی افریقہ، حبشہ، مصر، تائیچیریا، سینی گال، تنزانیہ، سوڈان اور عرب میں عام ملتا ہے۔ یہ درخت اپنے پیر جیسے پھل اور پھلے ہوئے سایا دار درختوں کی وجہ سے پہچانا جاتا ہے۔ جنگلوں میں یہ خود رو ہوتا ہے۔ اونٹ اور بکریاں اس کے پتے شوق سے کھاتی ہیں۔ پیلو کھانے والی بکریوں اور اونٹوں کے دودھ میں اس کا ذائقہ اور خوشبو پانی جاتی ہے۔ پیلو کے پھل کو عام طور پر پیلو ہی کہا جاتا ہے۔

فوائد

پیلو کا مشہور ترین استعمال مسواک ہے۔ یہ



ڈنمارک، ناروے، آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ عالمی اہمیت رکھتے ہیں۔

بھینس کا دودھ شمالی ہندوستان میں زیادہ مقبول ہے۔ یہ گاڑھا ہوتا ہے، اس میں چکنائی اور کھمبات زیادہ اور پانی کم ہوتا ہے۔ اس کا کھن سفید ہوتا ہے۔ ایک بھینس روزانہ تیس لیٹر دودھ دیتی ہے اور اس سے ایک کلو کھن نکل سکتا ہے۔ دیہات میں بکریاں پالنے کا رواج ہے مگر بکری کا دودھ کوالٹی میں عمدہ ہونے کے باوجود مقبول نہیں۔ حالانکہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی حیات مبارکہ میں ہمیشہ پینے کے لیے بکری کے دودھ کو پسند فرمایا ہے۔

بھینس کا دودھ چکنائی میں بھینس کے دودھ سے گاڑھا ہوتا ہے۔ یہاں اسے زیادہ پسند نہیں کیا جاتا، اس میں سے ایک خاص قسم کی ناگوار بدبو آتی ہے۔ چین، روس اور تبت کے بعض علاقوں میں گھوڑیوں کا دودھ بڑا پسند کیا جاتا ہے۔ اس میں چکنائی کی مقدار کم ہوتی ہے۔ اس لیے جلد بضم ہو جاتا ہے اور توانائی دیتا ہے۔ دودھ حاصل کرنے کے لیے ضروری ہے کہ یہ تندرست جانور سے حاصل کیا جائے، جانور کو اچھی

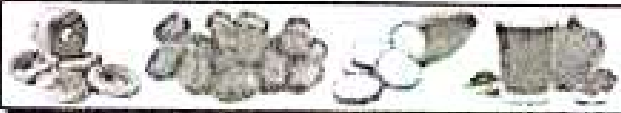
بھی، پیلو کی مسواک کرنا سنت رسول صلی اللہ علیہ وسلم بھی ہے جو کہ مختلف امراض کو دور کرتی ہے۔

دودھ

دودھ انسان کی سب سے پرانی خوراک ہے۔ جب سے انسان کو مویشی پالنے کی سوجھ آئی ہے، اس وقت سے اس نے دودھ سے فائدہ اٹھانا بھی سیکھ لیا ہے۔ عرب کے بعض علاقوں میں ہزار ہا سال قبل دودھ کو نہ صرف یہ کہ باقاعدہ استعمال کیا جاتا تھا بلکہ شہروں سے باہر ایسے کارخانے قائم تھے جہاں دودھ کو صاف کر کے شہروں میں مہیا کیا جاتا تھا۔ ہندوستان کے لوگ اگرچہ زمانہ قدیم میں بھی دودھ پیتے تھے لیکن اس کا باقاعدہ استعمال ایشیائے کوچک سے آریوں کی آمد کے بعد شروع ہوا۔

دنیا کے مختلف ممالک میں زیادہ تر گائے کا دودھ مقبول ہے اور اس مقصد کے لیے عمدہ سے عمدہ گائیں پالنا اور ان کے دودھ میں اضافہ کرنا ایک صنعت کی شکل اختیار کر گیا ہے۔ گائیں پالنے اور ان کے دودھ سے فوائد حاصل کرنے والے ممالک میں ارجنٹائن،





بھرتا ہے۔ اس میں چینی کے بجائے شہد ملا کر پیا جائے تو یہ بہترین غذا بھی ہے۔ یہ تیز دواؤں اور زہر کے اثرات کو بھی زائل کرتا ہے۔ یہ پیٹ کے السر میں بھی مفید ہے۔ دل اور جگر کو طاقت دینے کے ساتھ بھوک بڑھاتا ہے۔ باغمل، صفر اور بادی رفع کرتا ہے۔

جدید مشاہدات

طب جدید میں دودھ کا سب سے اہم اور بڑا استعمال زہروں کے علاج میں ہے۔ اگر کسی نے کوئی زہریلی چیز کھالی ہو تو اس کے مقامی اثرات کو زائل کرنے کے لیے سب سے مفید دوا دودھ ہے۔ دل، گردے اور جگر کے مریضوں کو جسم پر ورم آنے کے بعد غذائی پابندی کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ ان بیماریوں میں دودھ ہی ایسی غذا ہے جو ان کو پورے اطمینان سے دی جاسکتی ہے۔ ذیابیطس کے مریضوں کو جب علاج کے بعد بھی فائدہ نہ ہو تو ایسے مریضوں کو کچھ دنوں کے لیے، کھانے پینے کے لیے دودھ کے علاوہ کچھ اور نہ دیا جائے، چند دنوں میں شکر کی مقدار کم ہونے لگے گی، پرانی سوزش کے علاج کے لیے دودھ کے ٹیکے لگائے جاتے ہیں۔

جدید تحقیق سے یہ بات ثابت ہوئی ہے کہ جو مائیں بچوں کو اپنا دودھ پلائی ہیں۔ وہ ان کو بہت سی اقسام کی بیماریوں سے بچاتی ہیں کیونکہ ماں کے دودھ میں تمام ضروری اجزاء جو کہ بچے کی صحت مندی کے لیے اہم ہیں، شامل ہوتے ہیں۔ اس کے علاوہ ایسی خواتین کو سینے کا سرطان ہونے کا خطرہ بھی نہیں رہتا۔

سونٹھ، ادرک

ادرک ایک مشہور سبزی ہے جسے لوگ گھروں میں کھانا پکانے میں استعمال کرتے ہیں یا بعض اوقات یہ اپنی منفرد، تیز اور خوش گوار خوشبو کی وجہ سے مشروبات کو دل پسند بنانے کے کام آتا ہے۔ دنیا کے

خوراک دی جائے، دودھ نکالنے سے پہلے اس کے تھن کو اچھی طرح صاف کیا جائے تاکہ بیرونی غلاظت دودھ میں شامل نہ ہو، جس برتن میں یہ نکالا جائے، وہ بھی صاف ستھرا ہو اور اس کے بعد اسے ڈھانپ کر رکھا جائے۔

فوائد

دودھ کی اہمیت اور فوائد کا اندازہ اس امر سے کیا جاسکتا ہے کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے دودھ پینے کے بعد شکر خداوندی ادا کرنے کے لیے ایک خصوصی دعا فرمائی۔

”میں دودھ کے علاوہ ایسی کسی چیز کو نہیں جانتا جس کے اجزاء بیک وقت کھانے اور مشروب کا کام دے سکیں۔“

یہ اس لیے بھی ہے کہ اس کی ترکیب میں قدرت نے تندرستی کی ضروریات کو نہایت خوب صورتی سے شامل کر دیا ہے۔ اس میں بنیر (لحمیات) چکنائی کو اس طرح سمویا ہے کہ اس کی تاثیر جسم کو ٹھنڈک دینے والی بن گئی ہے۔

یہ جسم کو غذائیت مہیا کرتا ہے اور غذا کو ملائم بناتا ہے۔ بہترین دودھ وہ ہے جو تازہ حاصل کیا گیا ہو، وقت گزرنے کے ساتھ اس میں ٹھنڈک اور لطافت ختم ہو جاتی ہے اور مضر صحت رطوبتیں پیدا ہو جاتی ہیں۔

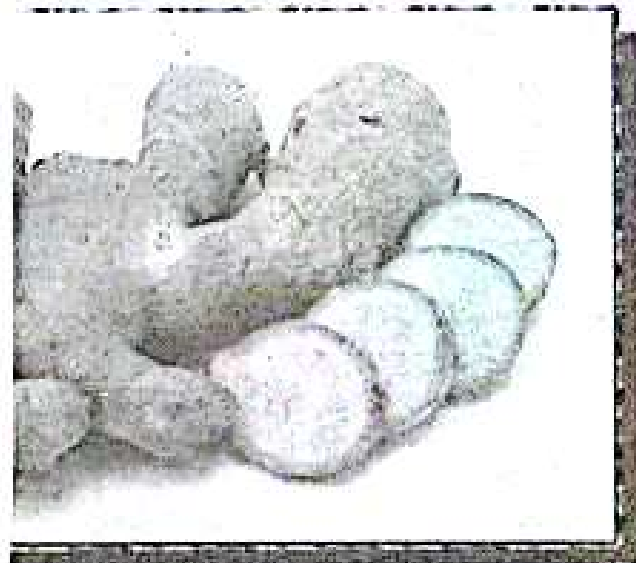
فوائد کے لحاظ سے بکری کا دودھ سب سے اچھا ہے، پھر گائے اور آدمی کا۔ یہ اس کی عمدہ ترین شکل ہے کہ اس کو تازہ تازہ پیا جائے، اس کے پینے سے پیٹ کی تیزابیت کم ہوتی ہے۔ طاقت میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر اس میں چینی ملائی جائے تو یہ چہرے پر نکھار لاتا ہے۔ جلد اور جسم پر پیدا ہونے والی خارش دور کرتا ہے، اندرونی جھلیوں کو طاقت دیتا ہے۔

بکری کا دودھ امراض سلی ودق میں مفید ہے۔ یہ امراض سینہ کے لیے بھی مفید ہے۔ پیٹ کے زخم بھی



نکال دیتا ہے بلکہ بقیل اشیاء کی وجہ سے پیدا ہونے والی
تبخیر کو دور کرتا ہے، آنکھوں میں سوزش کی وجہ سے نظر
میں کمی آگئی ہو تو اسے دور کرتا ہے۔ غلیظ مادوں کے
اخراج میں مفید ہے۔

ادرک معدہ اور دماغ کے لیے مقوی ہے، بھوک
بڑھاتا ہے، حافظہ کی خرابی کو دور کرتا ہے، ریاہ کو
تحلیل کرتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے۔ ایک ہی وقت میں
بہت کچھ بھی ہے اور دست آور بھی ہے۔ ہر قسم کے ورم
حتیٰ کہ میل پابھی ہو تو اس کے کھانے سے فائدہ مند
ہوتا ہے۔ دمہ کے مریضوں کو اس کے استعمال سے
آرام ملتا ہے۔ اس کو پیس کر تیل میں ملا کر مالش
کرنے سے پٹھوں کے درد ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ قے
اور ہیضہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ بچگی کے لیے خالص
سونٹھ کا سنوف بھی اگر بکری کے دودھ کے ساتھ دیا
جائے تو فائدہ مند ہے۔



اکثر ممالک میں اس کی کاشت ہوتی ہے۔ عرب
ممالک میں عمان اور یمن، جنوبی ہند میں مدراس،
ٹراونکوار، کوچین اور تریچنپلی، بنگلہ دیش بھی اس کا بڑا مرکز
ہے۔ پہلے پاکستان میں اورک کی کاشت برائے نام
تھی۔ اب کافی مقدار میں پیدا ہونے لگا ہے۔

ادرک کا شمار ان پودوں میں سے ہے۔ جن کو
خورونی حصہ زیر زمین ہوتا ہے۔ اس کی پھولی ہوتی
جڑیں استعمال ہوتی ہیں۔ یہ ان علاقوں میں پیدا ہوتا
ہے جہاں گرمی بھی ہو اور بارش کی سالانہ مقدار اسی
انچ کے قریب ہو۔ اورک کی گانٹھوں سے آنکھ یا جھکے
والے حصے کاٹ کر زمین میں ہاتھ برابر گڑھا کھود کر
دفن کر دیا جاتا ہے۔ کچھ دن کے بعد کھیتوں کو پانی دیا
جاتا ہے۔ چند ماہ بعد پودوں کو پھول لگتے ہیں، جب
یہ پھول مرجھا جائیں اور پودے کا تنا سوکھ جائے تو وہ
وقت فصل کاٹنے کا ہوتا ہے۔ زمین سے اورک کی
گانٹھیں نکال کر ایک خاص قسم کے چاقو سے چھیدا جاتا
ہے۔ پھر اسے اچھی طرح دھویا جاتا ہے۔

فوائد

یہ جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے۔ خوراک کو ہضم
کرنے میں مددگار ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے اور قبض کو
دور کرتا ہے۔ پیٹ اور جگر سے پرانے سہے جلد

جدید مشاہدات

ادرک، خون کی نالیوں پر جمی چربی کی جہیں اتار
دیتا ہے۔ یہ دل کے فعل کو مضبوط کر کے دوران خون
میں سستی کی وجہ سے پیروں یا دوسرے مقامات پر جمع
پانی کو نکال دیتا ہے۔ اورک کے استعمال سے بواسیر
میں کمی آتی ہے۔ یہ اس امر کا ثبوت ہوتا ہے کہ اس
نے خون کا دوران درست کیا اور نالیوں کے ٹھہراؤ کو
دور کر دیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بواسیر سے حتیٰ شفا
کے لیے انجیر تجویز فرمائی ہے۔ انجیر کے فوائد اورک
سے ملتے جلتے ہیں، اس لیے دونوں کو ملا کر استعمال
کرنے سے زیادہ بہتر اور جلد نتائج نکلتے ہیں۔
ذیابیطس کی دونوں قسموں کے لیے اورک کے پانی
میں شہد ملا کر دن میں بار بار چائے سے فائدہ ہوتا
ہے۔

کدو

پھلوں اور ہنریوں کا ایک عظیم خاندان علم



بخار کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔ سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم کے تحت کدو کو بڑی اہمیت حاصل رہی ہے اور مختلف بیمار یوں بلکہ کمزوریوں کے علاج میں بھی اسے فائدہ مند پایا گیا۔ اس کے چھلکے کا پانی نچوڑ کر عرق گلاب میں ملا کر کان میں ڈالنے سے درد کم ہو جاتا ہے۔ آنکھوں کی سوزش اور جوڑوں کے درد میں بھی فائدہ مند ہے۔

اگر کدو قابض چیزوں کے ساتھ کھایا جائے تو یہ قابض ہے ورنہ گوشت یا دال مسور کے ساتھ قبض کشا ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے۔ گرمی کے سر درد کو دور کرتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے، بخار توڑنے کے لیے کدو کو کھلانے اور اس کو کاٹ کر جسم پر پھیرنے سے کوئی روئی افضل نہیں۔ جگر کی گرمی کو دور کرتا ہے۔ سہ سے کھولتا ہے۔ نمک اور رانی ملا کر پکانے سے مفتر اثرات ختم ہو جاتے ہیں۔

کدو کا رس نکال کر سر پر ملنے سے سر درد کو سکون ملتا ہے۔ کدو کا بھرتہ بنا کر اس کا پانی نکال کر آنکھ میں ڈالنے سے یرقان کی زردی جاتی رہتی ہے۔ کدو کو کھانڈ کے ساتھ پکا کر دینے سے جنون اور خفقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پانی کی کلیاں کرنے سے مسوڑھوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ کدو کا چھلکا پیس کر کھانے سے آنتوں اور بواسیر سے آنے والا خون بند ہو جاتا ہے۔ جگر کی سوزش میں کدو کا مربہ از حد مفید ہے۔

کدو کی بیل کے پتے ابال کر چینی ملا کر پینے سے یرقان کو فائدہ ہوتا ہے۔

جدید مشاہدات

اس کے استعمال سے گردے کی پتھری نکل جاتی ہے۔ کدو کے خاندان کا ایک فرد کڑوا کدو بھی ہے، اس کا پھل بھوک بڑھاتا ہے اور صغرا کو دور کرتا ہے۔ اس کی میٹھی اور کڑوی دونوں قسمیں ہوتی ہیں۔ کڑوی



نباتات میں Cucurbitaceae کے نام سے مشہور ہے جن میں خربوزہ، اندرائن خربوزہ، خیرا، گکڑی، کدو، پیٹھا، حلوہ کدو، توری، اندرائن پھل، ارنڈ خربوزہ زیادہ مشہور ہیں۔ کدو کی متعدد اقسام ہیں جن میں گول کدو، لمبا کدو، گھیا، حلوہ کدو، سرخ کدو، پیلا یا سفید کدو بلکہ کڑوا کدو عام کھانے والے کدو کو Cucurbita کہتے ہیں۔ قرآن مجید میں اسے یقطنین کے نام سے پکارا گیا ہے۔

کدو ایک عام ہنری ہے جو دنیا بھر میں کاشت کی جاتی ہے چونکہ اس کے پھل کا وزن زیادہ ہوتا ہے۔ اس لیے یہ ایک بیل کے ساتھ لگتی ہے جو زمین پر پھیلتی ہے۔ زردی قسم کے علاوہ جنگلوں میں اس کی ایک خود رو قسم بھی پتی ہے جسے جنگلی کدو کہتے ہیں۔

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ ”کدو دماغ کو بڑھاتا ہے اور عقل میں اضافہ کرتا ہے۔“

فوائد

کدو ایک ہلکی غذا ہے جو جلد ہضم ہوتا ہے اور اس دوران کسی قسم کی مشکل پیدا نہیں کرتا۔ خود جلد ہضم ہونے کے ساتھ دوسری غذاؤں کو ہضم کرتا ہے



نہ تو پکائی جاتی ہے اور نہ ہی دوا میں استعمال ہوتی ہے۔

کدو، خاص طور سے کدو کے بیج پیٹ کے کیڑوں کو مارنے کے لیے زیادہ فائدہ مند ہیں۔ ایک چمچ مغز کدو کو چینی کے ساتھ سوتے وقت دے کر بیج کسٹر آئل پلا دیتے ہیں۔ مغز کدو کے دو چمچے شہد کے ساتھ دینے سے پیشاب کی جلن ختم ہو جاتی ہے۔ اس کا گودا خشک کر کے اس کا جوشاندہ بوا سیر اور پھیپھڑوں سے آنے والے خون کی بہترین دوائی ہے۔

کدو کی ڈنڈی کا وہ حصہ جو پھل کے ساتھ ہوتا ہے، اسے کاٹ کر سکھایا جائے اگر کسی کو زہریلا کیڑا، خاص طور پر ہزار پا کاٹ لے تو شہد میں ملا کر بار بار چٹایا جائے اور لگایا جائے تو وہ جلد ٹھیک ہو جاتا ہے۔ کدو کے پتوں کا جوشاندہ نبض کا تحفظ اور آسان علاج ہے۔ کدو کے پھل کو سرکہ میں کھل کر کے پیروں میں لگانے اور اسی ٹکڑوں کو کھانے سے پیروں کی جلن ٹھیک ہو جاتی ہے۔ بریقان، آنتوں کی جلن اور پرانے زخم کے لیے کدو پر آٹا لپ کر کے اسے گرم تنور میں کچھ دیر رکھیں پھر اس کے پیندے میں سوراخ کر کے اس کا سارا پانی نکال لیں۔ بریقان میں یہ پانی شہد ملا کر پلانے اور پرانے زکام میں اس کے قطرے ناک میں ڈالنے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔

منقہ

منقہ کی دو بڑی قسمیں ہیں۔ چھوٹے انگور کو سکھائیں تو شمس بنتی ہے اور بڑا انگور سوکھ کر منقہ بنتا ہے۔ انگور کو سکھانے کا رواج ان ممالک میں ہے جہاں انگور کی پیدائش ان کی مقامی ضروریات سے زیادہ ہوتی ہے یا ایسے علاقوں میں جہاں پر پیدا ہونے والی فصل منڈیوں تک پہنچانا ممکن نہیں ہوتا جیسے کہ ایران، افغانستان اور چترال کے دور افتادہ علاقے۔

یوں تو انگور دنیا کے اکثر سرد ممالک میں ہوتا ہے مگر ان کی اکثریت بد مزہ اور کھانے کے قابل نہیں ہوتی۔ پاکستان میں بلوچستان اور صوبہ سرحد کا انگور لذیذ اور پورے ایشیا میں مقبول ہے۔

انگور کا پودا درخت کے بجائے نیل کی صورت میں ہوتا ہے اور اس کے ساتھ پھل کچھوں کی شکل میں لٹکتے ہیں۔ قرآن مجید میں انگور کا ذکر گیارہ مرتبہ آیا ہے اور ہر جگہ اسے بہترین پھل اور پرہیزگاروں کے لیے انعام قرار دیا گیا ہے۔

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے منقہ کے بارے میں فرمایا ہے کہ ”اسے کھاؤ کہ یہ بہترین لھانا ہے، یہ تحکین کو دور کرتا ہے، غصے کو ٹھنڈا کرتا ہے، بلغم کو نکالتا ہے اور چہرے کی رنگت نکھارتا ہے۔“ ایک اور جگہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد ہوا کہ ”منقہ کھایا کرو مگر اس کا چھلکا اتار دیا کرو کیونکہ اس کے چھلکے میں بیماری اور گودے میں شفا ہے۔“

فوائد

منقہ پیاس لگاتا ہے، جسم میں حدت پیدا کرتا ہے، لاغر جسم کو موٹا کرتا ہے۔ اس کے بیج ہاضمے کی اصلاح کرتے ہیں۔ انار کے دانوں کے ساتھ منقہ ملا کر کھانا ہاضمے کے لیے بے حد مفید ہے۔ اس کا گودا پھیپھڑوں کے لیے اکسیر ہے۔ برانی کھانسی میں فائدہ دیتا ہے۔ گردہ اور مثانہ کے درد کو دور کرتا ہے۔ پیٹ کو نرم اور معدے کو مضبوط کرتا ہے۔

یہ جگر اور تلی کو طاقت دیتا ہے۔ بلغم کو نکالنے کے بعد اس کے پیدا ہونے کے عمل کو روک دیتا ہے۔ اس کا گودا نکال کر اگر ہلتے ہوئے ناختوں پر لگایا جائے تو ان کو مضبوط کر دیتا ہے۔ انگور محدہ کے لیے مقوی ہے، کھانسی میں مفید ہے۔ اس کا لعاب آگ پر گاڑ حائل کر کے اس میں میٹھی اور انجیر ملا کر شہد کے ساتھ دینا پرانی کھانسی کا بہترین علاج ہے۔